

AGRICULTURA FAMILIAR

VOCÊ SABE QUAIS HORTALIÇAS SÃO PRODUZIDAS EM NAVIRAÍ?

Por Gilberto Kazuhiko Yokoro e Profa. Jaiane Aparecida Pereira

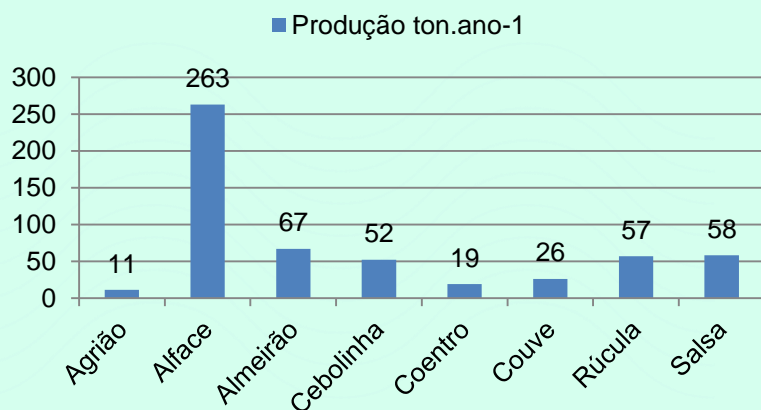


(<https://www.flickr.com/photos/canaldoprodutor/49099421363/in/photostream/>)

Segundo dados do IBGE, a alface é a hortaliça mais produzida em Naviraí. Em 2017, os dados da produção da alface foram:

- 44 produtores;
- 263 toneladas (entre setembro de 2016 e setembro de 2017);
- Cerca de 657,5 mil pés de alface;
- Em média, 1.800 pés de alface por dia.

Confira a diferença entre a produção da alface e das outras hortaliças em Naviraí:



A produção de hortaliças folhosas, como a alface, também apresenta uma importante característica: os produtores, em geral, fazem parte da agricultura familiar, que possui caráter econômico e social, visto que tem papel na absorção de empregos; na produção de alimentos, principalmente para o autoconsumo; reduz o êxodo rural; e é fonte de recursos para famílias de menor renda, contribuindo para o desenvolvimento local.

SAIBA MAIS

Horticultura

• ciência que trata do cultivo de diversos tipos de plantas para suprir as necessidades de alimentação e estética

Olericultura

• classificação dentro da horticultura que se dedica ao cultivo de verduras e legumes, inclusive hortaliças folhosas

Hortaliças folhosas

• plantas de folhas comestíveis que possuem relevância nutricional e proporcionam um visual colorido

Grupo de folhosas

• alface, repolho, couve, rúcula, espinafre, almeirão, agrião, acelga e chicória

Diante da relevância da alface e de outras hortaliças para o município, sinalizamos a necessidade de políticas públicas de incentivo à produção e comercialização dessa e de outras hortaliças.

Além do poder público, nós cidadãos também podemos estimular a economia local e contribuir com a agricultura familiar comprando produtos cultivados em Naviraí. Vamos refletir?

Onde você compra hortaliças?

Você se preocupa com a alimentação da sua família?

A alimentação da sua família é equilibrada e variada?

Para conhecer a realidade local, entrevistamos 9 produtores do município. Vamos conhecer um pouco mais como essa atividade funciona?

PRODUÇÃO DA ALFACE

Dos 9 entrevistados, 8 são considerados agricultores familiares com a participação de até 3 integrantes da família na propriedade.

As propriedades pesquisadas situam-se num raio de até 12 km do centro da cidade e possuem, em média, duas pessoas que trabalham no local.

Os produtores possuem bastante experiência no ramo, em média, 10 anos de atuação. Além da alface, eles também produzem: almeirão, cebolinha, salsa, rúcula, couve, quiabo, chicória, nabo, rabanete, repolho, jiló e mandioca.

Do total de entrevistados, tem-se um plantio aproximado de 5.250 mudas por semana.

Dificuldades para a Produção

Dificuldades climáticas - verão é mais difícil, calor e chuva, excesso de chuvas.

Cliente não valoriza orgânico.

Dificuldade de acesso a insumos.

Dificuldades de tratos culturais (Capinagem).

Dificuldade de comercialização.

Além de produzir, os agricultores também fazem a comercialização dos produtos.

COMERCIALIZAÇÃO DA ALFACE

Para comercializar a alface, 3 produtores fazem a venda direta ao consumidor, um em local próprio (na rua) e os outros dois em feiras de bairro e na feira do produtor.

Dois produtores fazem a venda direta ao consumidor no verão, pois visualizam melhores oportunidades de preço devido à menor produção nesta estação. E venda para um intermediário no inverno, pois existe maior produtividade da cultura nesta estação.

Os outros 3 produtores vendem 80% da produção para intermediários.

Em relação à qualidade, observa-se bastante preocupação por parte dos produtores, principalmente com as questões de segurança do alimento, entre elas o baixo emprego de produtos agroquímicos e mínima utilização de adubação química. O resultado disso se apresenta ao consumidor como produtos de maior qualidade, com poucas injúrias, aspecto saudável e bem preparados para a comercialização.

Não existe nenhum tipo de conservação do produto em equipamentos de resfriamento, levando à necessidade de colher e comercializar rapidamente. A formação do preço se calibra pelo mercado e pelo *feedback* imediato do consumidor.

Considerando as dificuldades de comercialização, os produtores citaram a dificuldade em garantir uma produção regular, devido à influência dos fatores climáticos na produção.

Quer saber mais sobre essa pesquisa?

Acesse:

<https://periodicos.unipampa.edu.br/index.php/Agropampa/article/view/103401>



(<https://www.agoramt.com.br/2017/01/importancia-de-comer-colorido/>)

Uma dieta colorida tem grandes chances de ser saudável. Fique atento para a escolha dos alimentos e a montagem do prato!

+ NGDI INFORMA

Para mais informações, sugestões de temas ou dúvidas sobre os boletins entre em contato por um dos nossos canais.

Endereço: Rod. MS 141 KM 02 - Naviraí-MS

Telefone: (67) 3409-3401

E-mail: ngdi.ufms@gmail.com

Acesse mais boletins

