Opinião

O futuro da citricultura paulista



Mônika Bergamaschi*

A CITRICULTURA é uma das mais importantes cadeias produtivas do agronegócio paulista. Em 2011, contribuiu com R$ 4,8 bilhões dos R$ 59,6 bilhões do valor da produção agropecuária. Com participação de 98% nas exportações brasileiras de suco de laranja concentrado congelado (*frozen concentrated orange juice* - FCOJ), as vendas externas totalizaram US$ 2,4 bilhões e representaram 11% das exportações do agronegócio do Estado.

De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego, a citricultura é a terceira atividade agropecuária em importância na geração de empregos em São Paulo, logo depois da cana-de-açúcar e da pecuária. Dados do Lupa/IEA identificaram 574,2 mil hectares cultivados com citros, distribuídos em 20.720 unidades de produção nas quais a maior área plantada é formada por variedades destinadas para a indústria. Três em cada cinco copos de suco de laranja consumidos no mundo vêm de pomares paulistas.

O setor que coleciona números expressivos e positivos não esconde o momento difícil que atravessa.

Segundo o Instituto de Economia Agrícola (IEA), a safra passada foi de 385 milhões de caixas. Com a queda das vendas no mercado internacional, o suco foi produzido e mantido em estoque, hoje estimado em 600 mil toneladas (FCOJ). Contrariando as expectativas de queda da atual safra, recente levantamento divulgado pelo IEA apontou para a produção de 365 milhões de caixas.

O pano de fundo para 2012, portanto, inclui muita laranja, elevados estoques de suco e queda nas exportações tanto para a Europa quanto para os Estados Unidos. Os países europeus reduziram o consumo por causa da crise econômica, e os EUA reduziram as importações depois de detectada a presença de resíduos de defensivos químicos desautorizados em território americano. Esse conjunto de fatores converge para a possibilidade de que milhões de caixas da fruta deixem de ser comercializadas.

Por pior que seja o momento atual, as crises no setor são recorrentes, e é preciso atentar para o fato de que há uma diminuição sensível na demanda do produto. De acordo com a Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos, o consumo mundial de suco de laranja caiu 5,3% entre 2003 e 2010, perdendo espaço para bebidas como águas com sabor, outros sucos, néctares, isotônicos, cafés, energéticos e refrigerantes.

Vale acrescentar que o mercado interno, tão importante no escoamento de diversos outros produtos, consome apenas 35 milhões de caixas e nunca foi seduzido pelo suco de laranja, apesar das inúmeras qualidades e propriedades que reúne.

Em decorrência, não raro, pomares vêm sendo substituídos por outras culturas, tendo em vista as dificuldades em adotar práticas agrícolas adequadas, tanto no tocante às questões sanitárias quanto aos demais tratos necessários para o bom desempenho produtivo. O resultado é o indesejado aumento da incidência de doenças.

Recentemente, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento renovou o convênio com o Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus), estabelecendo uma nova parceria para auxiliar os citricultores a controlarem doenças como o cancro cítrico e o *greening*. O trabalho em conjunto será de verificação das condições dos pomares, por meio de levantamentos amostrais, difusão de medidas preventivas voltadas à educação sanitária, treinamentos e conscientização dos produtores, principalmente aqueles que contam com menor capacidade de buscar sozinhos por alternativas.

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento tem mantido contato com todos os elos da cadeia produtiva dos citros e colocou todas as suas estruturas à disposição do setor. Da pesquisa à extensão; da defesa agropecuária aos mecanismos de financiamento; da organização setorial à comunicação, para que seja possível propor um conjunto de políticas de médio e longo prazo. Juntos, pela citricultura paulista. ■

*Secretária de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo