

ANÁLISE DO MERCADO DE MANDIOCA E DERIVADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS, MA

Fabio Henrique Feitosa de Oliveira¹; Kênia Maria Linhares Cavaignac²; Liliane Leite Gusmão³; Carlos Estevão Leite Cardoso⁴; Messias Nicodemus Silva⁵

¹Acadêmico em Engenharia Agrônômica, Universidade Estadual do Maranhão - UEMA, Cidade Universitária Paulo VI, Tirirical, São Luís, MA. E-mail: fabiohfoliveira@yahoo.com.br;

²Eng. Agrôn., UEMA. E-mail: kenia.cavaignag@bol.com.br; ³Acadêmica em Engenharia Agrônômica, UEMA. E-mail: liliane.gusmao@bol.com.br; ⁴Eng. Agrôn., Doutor em Economia Aplicada, Pesquisador da *Embrapa Mandioca e Fruticultura*, Cruz das Almas, BA. E-mail: estevao@cnpmf.embrapa.br; ⁵Eng. Agrôn., Pesquisador do Núcleo Tecnológico de Engenharia Rural da Universidade Estadual do Maranhão, São Luís, MA. E-mail: nicodemus@elo.com.br.

INTRODUÇÃO

Originária da América do Sul, a Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) desempenha uma elevada importância social como fonte de carboidratos para mais de 700 milhões de pessoas, essencialmente nos países em desenvolvimento (Mattos & Gomes, 2000). Mais de 80 países produzem mandioca, sendo que o Brasil participou, em 2004, com mais de 12% da produção mundial, com cerca de 24 milhões de toneladas de raízes, gerando renda para as famílias rurais e fixando o agricultor ao campo.

O cultivo da mandioca no Brasil pode ser observado em todo o território brasileiro. No Estado do Maranhão é produzida, principalmente, por produtores familiares que utilizam tecnologias seculares, os quais são caracterizados como ocupantes de terras devolutas ou aforadas, e praticam uma lavoura incipiente sem atentar para a conservação dos recursos naturais (Pinheiro, 2003). Os derivados da mandioca, no Maranhão, concentram-se, quase que, em sua maioria, na produção de farinha d'água que é consumida nas próprias unidades de produção. A produção excedente é comercializado no mercado local e regional, apresentando baixa qualidade e preços superiores aos praticados em outros Estados.

Desta forma, o presente trabalho procurou realizar um levantamento de mercado da mandioca e derivados na cidade de São Luís, enfatizando a demanda dos principais derivados e identificando os gargalos na cadeia produtiva da mandioca, como meio de incentivar os produtores do Estado a diversificar e a verticalizar a produção, atendendo assim às necessidades do mercado consumidor de São Luís.

MEDOTOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido no município de São Luís, MA, entre os meses de julho a setembro de 2004, por meio de entrevistas/questionários aplicados em feiras livres, mercados, atacadistas e na Cooperativa dos Hortifrutigranjeiros do Maranhão (COHORTIFRUT), antiga Central de Abastecimento do Maranhão (CeasaA). Tais locais

foram selecionados levando-se em consideração os dados do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e do Instituto Municipal de Produção e Renda (IPR), obtendo-se uma amostra equivalente a 43 pontos de venda, dividida da seguinte forma (Tabela 1).

Tabela 1. Número de questionários aplicados por ponto de venda.

Local aplicado (pontos de venda)	N.º de questionários
Atacadistas	3
COHORTIFRUT	3
Feiras livres	6
Mercados	31
Total	43

Fonte: Dados da pesquisa.

Os atacadistas foram selecionados de acordo com sua capacidade de distribuição, porém, encontraram-se dificuldades em coletar informações neste segmento.

O número de questionários aplicados teve uma relação direta com o tamanho da feira livre e do mercado. Quanto maior a feira e/ou mercado maior a quantidade de questionários. Nas feiras e nos mercados de pequeno porte, aplicaram-se apenas dois questionários, enquanto que nas de médio porte, três questionários e nas de grande porte, quatro questionários. Para definir o tamanho da feira livre foram considerados os seguintes aspectos: população de influência (informações referentes à população dos bairros) e área ocupada pela mesma. Com relação aos mercados, em decorrência de sua importância, optou-se por uma amostra equivalente a 40% do número total de mercados existente em São Luís.

Com relação aos questionários, utilizaram-se tanto questões quantitativas como qualitativas, relacionando-se assuntos e objetivos inerentes à comercialização dos produtos e aos subprodutos da mandioca.

A localização desses pontos de vendas foi selecionada de modo que o universo amostral abrangesse todo o município de São Luís, atingindo assim diferentes níveis socioeconômicos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os produtos derivados de mandioca observaram-se que os principais produtos comercializados foram a farinha d'água, a farinha seca, a fécula, a tapioca de bolo e a farinha mimosa, sendo que os demais produtos pesquisados não representaram grande volume comercializado (Fig. 1).

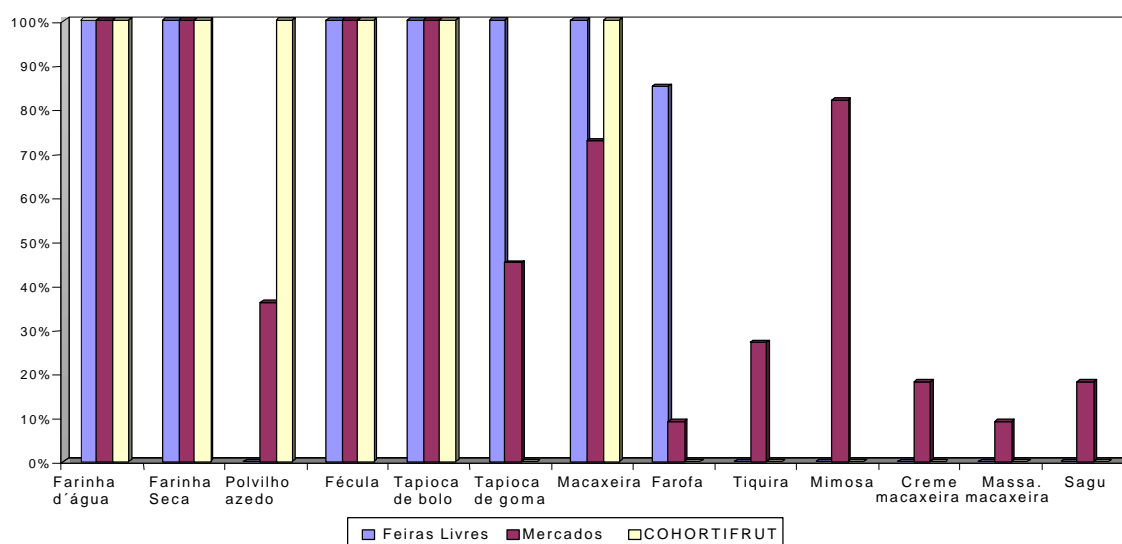


Fig. 1. Produtos derivados da mandioca comercializados nos diferentes pontos de vendas, em São Luís, MA.

Constatou-se que apenas 14% dos entrevistados produzem o que comercializam, apontando assim para a grande dependência deste mercado em relação aos intermediários e aos atacadistas, além de comercializarem produtos com baixo valor agregado.

A escolha dos fornecedores desses produtos segue alguns critérios, conforme apresentado na Tabela 2.

Tabela 2. Principais critérios de escolha dos fornecedores dos produtos da mandioca em São Luís, MA.

Crítérios de escolha dos fornecedores	%
Qualidade do produto	31
Preço e prazo de pagamento	18
Visita a empresa	13
Fornecedores tradicionais	8
Outras (bom atendimento e regularidade de oferta)	30

Fonte: Dados da pesquisa.

Os produtores do Estado do Maranhão têm posição de destaque na participação dos mercados de farinha d'água, farinha mimoso, farofa, massa de macaxeira, macaxeira in natura, creme de macaxeira e tiquira. Os demais produtos, farinha seca, tapioca de bolo, tapioca de goma, fécula, polvilho azedo e sagu comercializados na cidade de São Luís, são oriundos de outros estados. O Estado do Pará supriu a maior parte da demanda de farinha seca e sagu, enquanto que o Estado do Paraná atende à demanda de tapioca de bolo, tapioca de goma, fécula e polvilho azedo (Fig. 2).

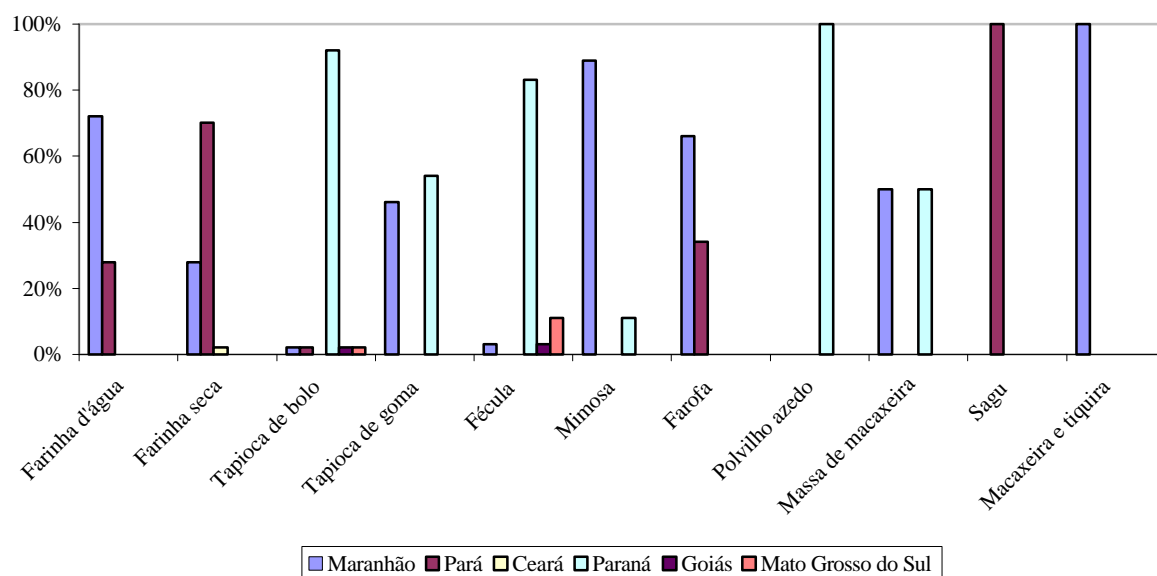


Fig. 2. Volume de produtos de mandioca comercializados, em São Luís - MA, por Estado de origem.

CONCLUSÃO

Após analisar o mercado de mandioca e derivados em São Luís, verificou-se que:

- A farinha d'água, a farinha seca, a fécula, a tapioca de bolo e a macaxeira *in natura* comercializaram-se em todos os pontos de vendas. Isso pode ser um indicativo de alta demanda. Os demais produtos como, tapioca de goma, polvilho azedo, farofa, sagu, creme e massa de macaxeira foram comercializados em parte dos pontos de vendas.
- Os produtores maranhenses não conseguem atender a demanda local. Essa demanda tem sido atendida por produtos oriundos de outros Estados, tais como: Paraná, Pará e Mato Grosso do Sul. Observou-se também entre os quatro produtos de maior volume comercializado, farinha d'água, farinha seca, fécula e tapioca de bolo, apenas a farinha d'água tem sua produção predominantemente maranhense;
 - mercado consumidor de São Luís pode ser considerado como exigente, uma vez que prioriza na escolha dos fornecedores a qualidade dos produtos ofertados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MATTOS, P.L.P. de.; GOMES, J. de. C. **O cultivo da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2000. 122p.
- PINHEIRO, J.C. D. **Proposta de implementação do programa de modernização da cultura da mandioca no Estado do Maranhão**. Documento – Proposta. São Luís, 2003. 26p.