

FACULDADE DAMAS DA INSTRUÇÃO CRISTÃ
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

JULIANO DE CARVALHO BURLE LOBO SANTOS

**A PRODUÇÃO DE COCO SECO EM ALAGOAS NA
CONTEMPORANEIDADE: Estudo de caso nos sítios Camuripim, Dedenzero e
Biri no litoral sul do Estado**

Recife
2018

JULIANO DE CARVALHO BURLE LOBO SANTOS

A PRODUÇÃO DE COCO SECO EM ALAGOAS NA
CONTEMPORANEIDADE: Estudo de caso nos sítios Camuripim, Dedenzero e
Biri no litoral sul do Estado

Monografia apresentada à Faculdade Damas da Instrução Cristã como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Administração.

Orientador: Pedro Paulo Procópio

Recife
2018

Catálogo na fonte
Bibliotecário Ricardo Luiz Lopes CRB/4-2116

S237d Santos, Juliano de Carvalho Burle Lobo.
A produção de coco seco em Alagoas na contemporaneidade:
estudo de caso nos sítios Camuripim, Dedenzero e Biri no litoral sul
do Estado / Juliano de Carvalho Burle Lobo Santos. - Recife, 2018.
36 f. : il. color.

Orientador: Prof. Dr. Pedro Paulo Procópio de O. Santos.
Trabalho de conclusão de curso (Monografia - Administração) –
Faculdade Damas da Instrução Cristã, 2018.
Inclui bibliografia

1. Administração. 2. Coco seco. 3. Cultivo. 4. Produção. I. Santos,
Pedro Paulo Procópio de O. II. Faculdade Damas da Instrução Cristã.
III. Título

658 CDU (22. ed.) FADIC (2018-139)

FACULDADE DAMAS DA INSTRUÇÃO CRISTÃ
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

JULIANO DE CARVALHO BURLE LOBO SANTOS

A PRODUÇÃO DE COCO SECO EM ALAGOAS NA
CONTEMPORANEIDADE: Estudo de caso nos sítios Camurupim, Dedenzero
e Biri no litoral sul do Estado

Defesa Pública em Recife, _____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA:

Orientador (a): PEDRO PAULO PROCÓPIO DE O. SANTOS

Professor Convidado (a): ANDRÉA REGINA VANDERLEI

Professora Convidado (a): MICHELE BEZERRA SAITO

RESUMO

A produção do coco seco no Brasil lida com diversos obstáculos, exemplo, o baixo preço do produto, que é de grande relevância e de alguma maneira, impõe dificuldades nos investimentos neste campo. Mesmo o cultivo do coqueiro sendo incitado e adentrado em diversas regiões do país, as maiores plantações e produções se agrupa na faixa litorânea, notadamente no Nordeste e parte da região Norte. Por suas condições de tropicalidade climática, as duas regiões apreendem mais ou menos 75% da produção de coco brasileiro.

O estudo de pesquisa apresentado é de estilo informativo simula um valor em constituir e exibir informações a respeito da evolução da cultura do coco, corroborando e debatendo alguns empecilhos produtivos, igualmente, citando alguns desafios e oportunidades que se conformam na produção de coco, no Brasil. Especificará o Estado de Alagoas e se fará um estudo de caso nos sítios Camuripim, Dedenzero e Biri Biri, apresentando todo o esquema dessa produção

Palavras-Chave: Coco seco. Cultivo. Produção.

ABSTRACT

The production of dry coconut in Brazil deals with several obstacles, for example, the low price of the product, which is of great relevance and in some way, imposes difficulties in the investments in this field. Even coconut cultivation being encouraged and penetrated in several regions of the country, the largest plantations and productions are grouped in the coastal strip, notably in the Northeast and part of the North. Due to their climate tropical conditions, the two regions apprehend about 75% of Brazilian coconut production. The research study presented in an informative style simulates a value in constituting and displaying information about the evolution of the coconut crop, corroborating and debating some productive obstacles, also, citing some challenges and opportunities that conform in coconut production in Brazil. It will specify the State of Alagoas and a case study will be made at the Camuripim, Dedenzero and Biri sites, presenting the whole scheme of this production

Keywords: Dry coconut. Cultivation. Production.

LISTA DE SIGLAS

AGRIANUAL – Anuário da agricultura brasileira

CEAGESP – Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo

CHESF – Companhia hidrelétrica do São Francisco

DNOCS – Departamento nacional de obras contra a seca

EMBRAPA – Empresa brasileira de pesquisa agropecuária

IBGE – Instituto brasileiro de Geografia e Estatística

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

UNICAFES – União nacional das cooperativas de agricultura familiar e economia solidária

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Coqueiro da região de Alagoas	9
Imagem 2 – Água e lama do coco	9
Imagem 3 – Coco desidratado	10
Imagem 4 – Copra do coco	10
Imagem 5 – Coqueiro anão	11
Imagem 6 – Coqueiros gigantes	18
Imagem 7 – Coqueiros híbridos	18
Imagem 8 – Restos de coco jogados na praia	19
Imagem 9 – Coqueiro anão	22
Imagem 10 – Subprodutos do coco	28
Imagem 11 – Subprodutos do coco	30
Imagem 12 – Sítios Camuripim, Dendzero e Biri	30
Imagem 13 – Sítios Camuripim, Dendzero e Biri	30
Imagem 14 – Sítios Camuripim, Dendzero e Biri	30
Imagem 15 – Sítios Camuripim, Dendzero e Biri	31
Imagem 16 – Sítios Camuripim, Dendzero e Biri	32
Imagem 17 – Sítios Camuripim, Dendzero e Biri	32

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1. A PRODUÇÃO DE COCO SECO EM ALAGOAS: PANORAMA HISTÓRICO, DESAFIOS E OPORTUNIDADES NESSE MERCADO	9
2. AS TÉCNICAS DE CULTIVO APROPRIADAS À PLANTAÇÃO DE COCO E A REALIDADE DO MERCADO ALAGOANO	17
2.1 Produção de coco em Alagoas	22
3. O CENÁRIO ATUAL DO MERCADO DE COCO EM ALAGOAS	25
4. ESTUDO DE CASO	30
CONCLUSÃO	34
REFERÊNCIAS	35

INTRODUÇÃO

O plantio de coco no Nordeste é visto como uma atividade relevante, pois tem uma boa condição alimentar e nutricional e aumento da renda dos agricultores que dá suporte às suas famílias. A cultura de variadas espécies (coco-anão, coco-seco, e seus derivados), se faz uma grande estabilidade do agricultor. O consumo da água, é muito bom, da lama, os produtos, tais quais coco ralado, leite de coco, dentre outros. Se avaliou que a água é muito comercializada em praias, seu comércio produtor, é uma das atividades ressaltadas em todo o país. Ressaltou-se que a ingestão da água de coco verde no País é expressiva (cerca de 0,35 litro por pessoa anualmente).

No primeiro item deste estudo se demonstrou a produção de coco seco em alagoas: panorama histórico, desafios e oportunidades nesse mercado. Onde se viu, através dos autores abalizados no assunto, que o coqueiro é uma planta de múltiplas funcionalidades, designadamente pela quantidade dos produtos explorados, com o conceito mundial de ser um recurso vegetal fundamental para a humanidade

Em seguida se apresentou as técnicas de cultivo apropriadas à plantação de coco e a realidade do mercado alagoano. Mostrando que o coqueiro é analisado como a árvore da história, de acordo com médicos e profissionais, pela enorme quantidade de produtos e subprodutos obtidos da planta.

No terceiro item corroborou-se a plantação do coco em Alagoas demonstrando a criação de um programa para dinamização do setor, com o apoio de produtores, que debateram em uma reunião no município de Piaçabuçu, com representantes da Secretaria de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Agrário (Seagri), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Tabuleiros Costeiros, produtores do litoral Sul do Estado, entes do segmento, poder público municipal e especialistas.

Por fim o estudo de caso, realizado nos sítios Camuripim, Dedenzero e Biri no litoral sul do Estado, onde se analisou a cultura de plantação, preparativo do solo, do mesmo modo a coleta de cocos e como se dá a comercialização.

1 A PRODUÇÃO DE COCO SECO EM ALAGOAS: PANORAMA HISTÓRICO, DESAFIOS E OPORTUNIDADES NESSE MERCADO

De acordo com as palavras de Foale & Harres (2009), o coqueiro é uma planta de múltiplas funcionalidades, especificamente pela quantidade de produtos que podem ser explorados, com o reconhecimento mundial como um recurso vegetal vital para toda a humanidade. É conquistada em quase todos os continentes, sendo encontrada entre os paralelos 23°N e 23°S em mais de 200 países diferentes.

Aqui no país é muito bem explorado o cultivo, pois como se observa facilmente, em todas as praias distribuídas pelo território nacional, o coco é muito consumido. É apreciado por crianças e adultos, consumindo desde a água até a polpa, popularmente conhecida como a “lama” do coco no Nordeste.



Imagem 1 – coqueiro da região de AL
Fonte: baixaqui.com.br



Imagem 2 – água e lama do coco
Fonte: baixaqui.com.br

A exploração comercial é significativa em mais ou menos noventa países, com uma média de 6,00 ton./ha, tais quais a Indonésia, Filipinas, Índia, Sri Lanka, Vietnã, Tailândia, México, Papua Nova Guiné, Malásia, encontrando-se os maiores plantios e melhores condições de cultivo em solos arenosos, muita radiação solar, umidade em boas condições e precipitação bem distribuída. A maior parte dos países complementares na produção é para produção de frutos, com os desígnios de cultivarem comercialmente a copra (polpa oleaginosa da amêndoa do coco-da-baía), para produção de óleo e coco seco desidratado¹. Se observa que na maior parte dos países supracitados, o coqueiro é cultivado, para ser comercializado na confecção de subprodutos, como o óleo. O que se vê comparando com o Brasil é diversificação dos produtos, aqui é muito consumida a água de coco, assim como o leite de coco ralado.

¹ EMBRAPA-Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2014. Retirado do site embrapa.com.br em 22/maio/2018.



Imagem 3 – coco seco desidratado
Fonte: baixaqui.com.br



Imagem 4 – copra do coco
Fonte: baixaqui.com.br

Segundo Foale e Harries (2009), em terras brasileiras, o coqueiro é cultivado com o fito de produzir frutos destinados à agroindústria para produção básica de coco ralado e leite de coco, além da água de coco. Essa fração de água de coco cresceu nos últimos anos, demonstrando grandes perspectivas, analisando-se o desenvolvimento do consumo nos mercados interno e externo, normalmente atrelado à qualidade de vida e saúde.

O Brasil tem mais ou menos 280 mil hectares cultivados com coqueiro, estima-se, em quase todo o território nacional com produção de mais ou menos dois bilhões de frutos. Ainda que haja desenvolvimento na área colhida desde 1990, o que se analisa é o aumento vertiginoso de produção no final da década de noventa. Isso acontece principalmente do aumento da área cultivada com coqueiros anões e híbridos propostos ao plantio de coco verde (água de coco), os quais são naturalmente mais produtivos que o coqueiro Gigante destinado à produção coco seco².

O cultivo do coqueiro em vários países, destaca-se não apenas nos aspectos econômicos que harmoniza, mas além disso, pelos lucros sociais e ambientais sucedidos da exploração sustentável da cultura³.

Siqueira et al, e Aragão et al. (2012) afirmam que, o avanço de técnicas de cultivo apropriadas aos novos códigos da sociedade vem favorecendo, sobretudo em agro ecossistemas frágeis tais quais as regiões de Mata Atlântica e zonas litorâneas, a inclusão de pequenos produtores a melhores condições de vida em muitas regiões do mundo. Em média 90% da cultura de coco do mundo são de pequenos agricultores, com áreas de até 5 ha, onde a produção é praticamente consumida internamente, nos próprios países produtores. No Brasil, mais ou menos 70% da exploração de coqueiro é em propriedades de até 10 ha.

No território nacional, o avanço da cultura se dá não apenas pela evolução em níveis produtivos, que dão ao país lugar de destaque entre os maiores produtores mundiais, mas além disso, pela extensão da área cultivada, nomeadamente em regiões não tradicionais de cultivo⁴.

² IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (2009). Retirado do site ibge.com.br em 20/mai/2018.

³ IBGE (2012). Retirado do site ibge.com.br em 20/mai/2018.

O cultivo de coqueiro no país ocorre majoritariamente na região Nordeste, porém, nos últimos anos as áreas desse cultivo, vem acontecendo em outras regiões do Brasil, em especial no Sudeste, Centro Oeste e Norte do país⁵.

A Embrapa (2012) sustenta que, mesmo que a expansão da cocoicultura no Brasil venha admirando a todos com os plantios em regiões não habituais, como o Semiárido nordestino, Centro-Oeste e até o norte do Paraná, ressalta-se o predomínio na região litorânea nordestina. Dos 10 maiores estados produtores de coco do Brasil, 7 são da região Nordeste. A liderança da produção é do Estado da Bahia, seguido de Sergipe e Ceará. Estes estados juntos correspondem a mais de 50% da produção de coco nacional.

Aragão (2012) afirma que, a superioridade dos estados nordestinos igualmente se apresenta significativa em fator de área plantada, os três maiores produtores auferem os maiores percentuais (cerca de 60%) da área total plantada com coco no Brasil. Em se tratando de produtividade, os estados do Rio de Janeiro, Espírito Santo e Pará apresentam maior rendimento no cenário nacional da cocoicultura, pelos tipos de coqueiro e sistemas de produção empregados junto com a adjacência dos grandes centros consumidores, tem ainda amplas possibilidades de crescimento na cultura de coco para produção de água para consumo in natura.

Como destaque das regiões brasileiras produtoras, o Nordeste desponta, com uma produção por volta de 80% da plantação nacional (mais ou menos rápido no Brasil, calcula-se existir cerca de 50 mil hectares cultivados. O coqueiro anão chega a florescer cerca de dois anos de idade e alcançar, com emprego dos comércios culturais, em torno de 200 a 250 frutos/pé/ano, o que adapta maior aceleração na resposta dos investimentos⁶.



Imagem 5 – Coqueiro anão / Fonte: abisolo.com.br

⁴ IBGE, Produção Agrícola Municipal (2010). Retirado do site ibge-produção-agricola.com.br em 20/mai/2018

⁵ EMBRAPA (2012). Retirado do site embrapa.com.br em 20/mai/2018

⁶ IBGE, Produção Agrícola Municipal (2010). Retirado do site ibge-produção-agricola.com.br em 20/mai/2018

A Produção Agrícola Comercial (2010) cita, que mesmo o alargamento da cocoicultura no Brasil seja de alguma forma, surpreendente, com os plantios em regiões não habituais, como semiárido nordestino, Centro-Oeste e até o norte do Paraná, vê-se sua preponderância na região litorânea nordestina. Entre os 10 estados produtores de coco do Brasil, 7 são da região Nordeste. Com o estado da Bahia liderando, seguido de Sergipe e Ceará, que juntos são acima de 50% da produção nacional.

Aragão et al. (2010) descrevem que, iniciou-se o cultivo do coqueiro, no Brasil, no ano de 1950 no Estado da Bahia, por isso a designação coco-da-baía, com material oriundo da Ilha de Cabo Verde. Conjectura-se que a origem é da Índia ou Sri Lanka que, por sua vez foram adentrados de Moçambique (por conta da colonização portuguesa, encontrou maior facilidade). Passados alguns anos, novas introduções de coqueiro foram de países como Malásia, Costa do Marfim entre outros.

Produção Agrícola Municipal, (2014), menciona que em 1990, o cultivo de coqueiro se restringia às regiões Norte e Nordeste. Nos dias atuais, o que se constata é o cultivo de coqueiros em quase todas as unidades da federação brasileira, em relação ao objeto deste estudo, o Estado de Alagoas.

Como já mencionado o início do cultivo foi na Bahia, depois difundindo-se pelo litoral nordestino, principalmente por ser uma frutífera típica de clima tropical onde encontrou condições boas para cultivo e, acabou se adaptando em outras regiões do país.

Conforme Cardoso⁷ em entrevista ao site⁸ no ano de 2017, a agropecuária alagoana é desprovida de projeto financiado com recursos públicos que deu errado, pois, no estado estão vistos vários exemplos do descaso. São uniões de beneficiamento de pescados em Penedo e Pão de Açúcar, indústrias de laticínio em Belo Monte e Arapiraca, matadouros de animais pequenos, em Atalaia, Santana do Ipanema e Delmiro Gouveia, fábrica de polpa de frutas em Palmeira dos Índios.

Ainda para Cardoso (2017)⁹, a agropecuária alagoana, nessa lista se incluiu, o “Projeto de Beneficiamento de Coco”, em 2006 com recursos da Prefeitura de Piaçabuçu, Ministério da Ciência e Tecnologia, Secretaria de Ciência e Tecnologia de Alagoas e Projeto Xingó (Sergipe). Na ocasião a edificação da unidade no município de Piaçabuçu foi com uma soma de R\$ 550 mil. A indústria, porém, parou na burocracia e dificuldades legais. O processo

⁷ Antonino Cardoso, Presidente da Cooperativa.

Retirado do site: gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875-2017 – em 18/set/2018.

⁸ gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875-2017 – Acesso em 18/set/2018.

⁹ (ANTONINO CARDOSO, Presidente da Cooperativa; entrevista ao site:

gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875-2017, em 18/set/2018)

começou seu desembaraço, mediante a atuação unida de uma cooperativa de agricultores familiares, a Copafba, com a prefeitura do município, em 2015. Para colocar a fábrica pra funcionar, foram necessários investimentos em torno de R\$ 200 mil na melhora das instalações e aquisição de modernos equipamentos¹⁰.

Ainda de acordo com a entrevista realizada no Jornal Gazeta de Alagoas, a fábrica iniciou seu funcionamento, em começo, com a produção de matéria-prima para diferentes indústrias. “O principal produto, na época, é o coco ralado desidratado, que é distribuído com empresas de outros estados. Nesse evento se consegue beneficiar por volta de 12 mil frutos por dia, equivalendo à produção de 1,2 mil kg de massa seca”, afirma Cardoso.

A cooperativa, elucida Cardoso, está à procura de atualizados mercados e esperança no lançamento de modernos produtos, ele diz que o mais relevante é que se está, no começo desse projeto, robustecendo o produtor e a cadeia produtiva, com planos como a negociação do coco para biodiesel com a Petrobras e o debate de políticas públicas que advêm da tese tributária, introdução do coco ralado oriundo da Ásia, assistência técnica e instruções de renovação dos coqueirais do estado¹¹.

A fábrica, segundo Cardoso, igualmente insere um capítulo novo na história da agricultura familiar: “têm atualmente no Estado distintos projetos que permanecem desamparados. Começa-se a operar aqui com o apoio e estímulo da União das Cooperativas da Agricultura Familiar de Alagoas. O alvo da UNICAFES é botar em funcionamento outras unidades iguais. Tudo vai estar amarrado com a boa vontade e disposição política dos gestores públicos”, ressalta¹².

A economia de Piaçabuçu (município de Alagoas) é amarrada à pesca e à agricultura. A básica cultura, coqueiro gigante toma uma área de mais de 2,4 mil hectares, o que corresponde a mais de 40% da área agricultável do município. Em torno de 200 produtores, a maior parte de pequenos proprietários, dependem da cultura de coco.

O mar azul e os coqueirais encantam os olhos de quem passa pelo litoral de Alagoas. Porém, este panorama não ficou tão bonito no início de 2017 por conta da longa estiagem, os coqueiros morrendo, e os produtores em prejuízo. Nos dias atuais o terreno alagoano tem cerca de mais ou menos 10 e 12 mil hectares de coqueiros, mas a área já ultrapassou os 25 mil. Conforme os especialistas, os principais sintomas da morte do coqueiro são quando as palhas quebram. Se isso

¹⁰ gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875-2017 – Acesso em set/2018

¹¹ Texto extraído do jornal a Gazeta de Alagoas – gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – Acesso em 18/set/2018

¹² Texto extraído do jornal a Gazeta de Alagoas – gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – Acesso em 18/set/2018

acontece, não existe mais jeito e necessário cortar o tronco da planta. Os que vivem da produção, sofrem com os prejuízos e a paisagem, pois a propriedade aos poucos vira um cemitério de coqueiros¹³.

O produtor da PROCOCO¹⁴ Bruno Brandão¹⁵. Pelo que a gente tem visto no Litoral Sul, eu acredito que cerca de 30% do coqueiral tenha morrido. Isso é um número bastante expressivo e o que não morreu teve queda substancial na produção. Então, vamos ter carência no produto durante muito tempo. Quem vive exclusivamente do coco fica sem renda",

Representantes da Associação dos Produtores de Coco de Alagoas e a Secretaria Estadual de Agricultura (Seagri) visitaram algumas plantações no estado, e segundo os órgãos, em Alagoas a seca prejudicou ainda mais a atividade que sofria desde 2010 devido a indústria dar preferência à compra do coco importado.

De acordo com o superintendente de desenvolvimento agropecuário da Seagri, Hibernon Cavalcante, em entrevista dada à gazeta de Alagoas, a solução para o setor é a pesquisa e investimento na irrigação, no caso dos produtores com situação financeira adequada.

"Uma região como essa, nessa plataforma, tem aqui próximo um manancial de subsolo muito importante, poços de alta vazão que podem ser explorados. A gente acredita que em uma remoção de um coqueiral como esse, o produtor não só escolha uma boa muda, mas que ele pense que essa cultura nova tem que ser irrigada", disse o superintendente¹⁶. A CEAGESP (2017) no que se refere ao coco seco, diz que em 2015 foram comercializadas 16,4 mil toneladas e, em 2016, 16,7 mil toneladas, aumento de somente 1,8%, por ser um comércio mais estabilizado. Os fornecedores são majormente do Nordeste, Itarema (30%) e Cascavel (15%), no Ceará e Coruripe (8%) em Alagoas.

Ainda conforme a Ceagesp (2017), a venda é forte de novembro a fevereiro, começando a abrandar em março, coincidindo com os mais quentes nas regiões Sul e Sudeste, onde cresce a consumação por água. De abril a agosto, o negócio é fraco, pois fica frio até o inverno. Setembro e outubro é média negociação.

Referente ao coco seco existe uma oscilação mensal onde a Ceagesp (2017) distribuiu assim: intenso em março, abril, julho e setembro; médio em janeiro, maio, junho, agosto, outubro e novembro; e apenas em fevereiro e dezembro, é fraca (CEAGESP, 2017).

¹³ Textos extraídos do site: gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – Acesso em 18/set/2018

¹⁴ Bruno Brandão, produtor da PROCOCO em entrevista à TV Gazeta de Alagoas, retirado do site: gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – em 2017 – Acesso em 18/set/2018.

¹⁵ G1 AL, com informações da TV Gazeta – gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – 2017 – Acesso em 18/set/2018

¹⁶ gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – em 2017 – Acesso em 18/set/2018

O Anuário da Agricultura Brasileira – AGRIANUAL (2017) relata que nas regiões Nordeste e Norte estão os menores valores, em Aracaju, João Pessoa, Belém Natal, Salvador e Rio Branco. Avaliando como um todo, por estado, teve um acréscimo dos preços divididos em duas etapas. Nos primeiros quatro anos existiu um significativo e sucessivo aumento de 77,7%.

Ainda segundo ela, de 2011 até 2017, estação que acontece com as estiagens nas regiões Nordeste e Sudeste, os preços oscilaram mais e alcançaram um crescimento mais baixo (49,7%). De 2007 a 2017, as máximas valorizações de preço foram nos entrepostos de Natal, Belo Horizonte, São Luiz, João Pessoa e Campo Grande. Destaca-se que, até com a oscilação do valor acima de 200%, alguns empórios ainda permaneceram com valores baixos, exemplo João Pessoa, que foi em torno de 225,1%, mas o preço ainda é mais ou menos menor.

Demonstra também, que os menores preços recebidos, em 2017, ficam em Belém (R\$1,03/fruto), Maceió (R\$1,09/fruto), Salvador (R\$1,12/fruto), Rio Branco (R\$1,17/fruto) e João Pessoa (R\$1,20/fruto). No Sul e Centro-Oeste os valores foram acima de R\$ 2,00, ressaltando Porto Alegre, onde foi de R\$ 3,95/fruto. Em Belo Horizonte os preços mais elevados são em janeiro (R\$ 2,43/fruto), fevereiro (R\$ 2,06/fruto) e março (R\$ 2,05/fruto), a procura cresce em virtude das férias e do verão, e atingindo seu mínimo em julho (R\$1,16/fruto), no inverno. Em Vitória é a mesma disposição, os maiores custos em janeiro (R\$ 2,22/fruto), fevereiro (R\$ 2,00/fruto) e março (R\$ 1,90/fruto), caindo em junho (R\$ 0,98/fruto). João Pessoa tem o seu valor encontrado em fevereiro (R\$1,77/fruto), e o menor em setembro (R\$ 0,93/fruto)¹⁷.

Marinho (2017) cita que em Recife os máximos valores são em janeiro (R\$ 1,66/fruto), fevereiro (R\$ 1,59/fruto) e março (R\$ 1,43/fruto), decrescendo em agosto (R\$ 0,91/fruto). Em Fortaleza, igualmente são: janeiro (R\$ 1,56/fruto), fevereiro (R\$ 1,54/fruto) e março (R\$ 1,39/fruto), abaixando em agosto (R\$ 0,79/fruto). Em Salvador também tem seus valores maiores janeiro (R\$ 1,50/fruto), fevereiro (R\$ 1,40/ fruto) e março (R\$ 1,28/fruto), e mínimo em agosto (R\$ 0,97/fruto). Em Maceió, a elevação aconteceu em março (R\$1,35/fruto), diminuindo em outubro/2017 (R\$ 0,60/fruto).

Mediante as discussões expostas no decorrer do capítulo, conclui-se que o princípio do ano é a época dos preços mais elevados por conta de uma demanda mais alta por coco verde, pois, no verão ocorre um acréscimo no consumo de água. No inverno (maio a setembro), o

¹⁷ AGRIANUAL 2017: Anuário da Agricultura Brasileira. **Coco-da-baía**. São Paulo: Informa Economics IEG/FNP, 2016. p. 254-261. 434 p.

consumo de água atenua, a demanda do coco é mais baixa que a oferta, causando demasia do produto, acarretando diminuição de seu valor.

Na sequencia o objetivo é a demonstração das técnicas de cultivo, mais adequados à plantação e a verdadeira condição do mercado alagoano, que devido às secas, teve uma queda grande no plantio do coqueiro.

2 AS TÉCNICAS DE CULTIVO APROPRIADAS À PLANTAÇÃO DE COCO E A REALIDADE DO MERCADO ALAGOANO

O coqueiro é visto como a árvore da história, segundo médicos e profissionais do ramo do negócio, por sua abundância de produtos e subprodutos adquiridos da planta. A ingestão da água de coco no País é significativa (mais ou menos 0,35 litros por pessoa ao ano). A questão é abastecida pelo trato do fruto e, sobretudo, pela ingestão e envasamento da água, abrangendo pequenas, médias e grandes empresas.

A água de coco (endosperma líquido) recheia a parte central do fruto, recolhido da copra ou polpa (endosperma sólido). O estado natural, onde a água é infecunda (ausência de microrganismos – fungos, bactérias etc.) e é frequente como isotônico natural. Tem máxima quantidade de líquido que o maduro (ou coco seco) e polpa tenra. O gosto da água é doce e suavemente adstringente. Suas propriedades são influenciadas, especialmente, pela abundância e o estágio de amadurecimento do fruto, da mesma forma pelos estágios agrônômicos utilizadas na lavoura (adubação, irrigação etc.) e qualidades climáticas.

O coqueiro é da família *Palmae* (palmeira), inserida no Brasil pelos portugueses, possui três variedades exploradas no Brasil: Coqueiro gigante. Planta de porte alto, chegando a mais ou menos 35 metros de altura. Seu fim é o provimento de polpa (copra) para a venda de derivados de coco (coco ralado e leite de coco). O começo da produção é com de seis anos e meio. Com cultivo médio de 70 frutos/planta/ano; Coqueiro anão. Com porte baixo, chegando mais ou menos a 12 metros de altura, empregado para acolhimento do consumo da água (“in natura” ou envasada). Seu cultivo inicia com dois anos e meio, proporciona produtividade de 120 frutos/planta/ano, com probabilidade de produzir 250 frutos em locais irrigados; Coqueiro híbrido. Tem porte intermediário, cerca de 20 metros de altura, com duas possibilidades de fornecimento para a indústria e para água. A produção é mais ou menos 120 a 150 frutos/planta/ano, com início aos quatro anos pós-plantio. Tem colaboração pequena na produção¹⁸.

O coqueiro é da família *Palmae* (palmeira), inserida no Brasil pelos portugueses, possui três variedades exploradas no Brasil:

Coqueiro gigante. Planta de porte alto, chegando a mais ou menos 35 metros de altura. Seu fim é o fornecimento de polpa (copra) para a comercialização de derivados de coco (coco ralado e leite de coco). O

¹⁸ Disponível em www.sebrae.com.br/.../o-cultivo-e-o-mercado-do-coco-verde,3aba9e665b182410Vgn... Acesso em 10/jun./2018

começo da produção é com de seis anos e meio. Com cultivo médio de 70 frutos/planta/ano;

Coqueiro anão. Com porte baixo, chegando mais ou menos a 12 metros de altura, empregado para acolhimento do consumo da água (“in natura” ou envasada). Seu cultivo inicia com dois anos e meio, proporciona produtividade de 120 frutos/planta/ano, com probabilidade de produzir 250 frutos em locais irrigados;

Coqueiro híbrido. Tem porte intermediário, cerca de 20 metros de altura, com duas possibilidades de fornecimento para a indústria e para água. A produção é mais ou menos 120 a 150 frutos/planta/ano, com início aos quatro anos pós-plantio. Tem colaboração pequena na produção¹⁹.

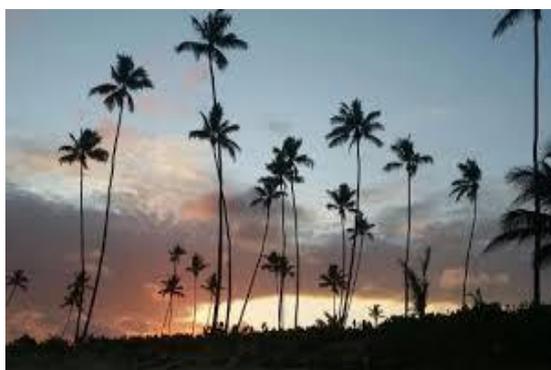


Imagem 6 – coqueiros gigantes
Fonte: – tripadvisor.com.br



Imagem 7 – coqueiros híbridos –
Fonte: agencia.cnpt.embrapa.br

Na colheita procede-se à lavagem dos cachos, expurgando-se as ráquias (rabicho do coco) para não haver atritos com os frutos no transporte. Evitando-se feridas e o escurecimento da casca, que lesam o aspecto do fruto, colocando dificuldades à sua comercialização. Do coqueiro são aproveitadas diversas partes, o fruto, as folhas, a inflorescência, por exemplo. A casca é comum na produção de cordas, tapetes, chapéus e encosto de veículos. O óleo é amplamente habitual na indústria alimentícia tal qual o óleo de mesa e até na confecção de margarina, glicerol, cosméticos, detergentes sintéticos, sabão, velas e fluidos para freio de avião²⁰.

Pode-se encontrar em diversas feiras, os restos de coco aproveitados pelos artesãos na confecção de tapetes, assim como o óleo de mesa, encontrados nas lojas especializadas nesse comércio, de fato, o coco e todo o coqueiro, nada se perde, aproveita-se tudo.

O mercado de água de coco é inteiramente abastecido por plantas da especialidade anã. Calcula-se que somente cerca de 15% do comércio de água de coco tenha o abastecimento dos cultivos de coqueiro gigante. A água, retirada do fruto e negociada,

¹⁹ Disponível em www.sebrae.com.br/.../o-cultivo-e-o-mercado-do-coco-verde,3aba9e665b182410Vgn... Acesso em 10/jun./2018.

²⁰ www.sebrae.com.br/.../o-cultivo-e-o-mercado-do-coco-verde,3aba9e665b182410Vgn – retirado em 03/07/18

igualmente, no modo congelado, resfriado, esterilizado, concentrado e desidratado²¹ (não diluída e não fermentada, dominada a um procedimento apropriado de desidratação com umidade igual ou inferior a 3%).

A casca de coco verde é um subproduto do consumo e desenvolvimento da água e se tornando uma dificuldade para o ambiente em grandes centros urbanos, colocada nos lixões ou nas estradas, praias, etc. Elemento de complexa degeneração, com mais ou menos oito anos para acontecer. Assim, o uso de sua casca processada, acima de relevância econômica e social, é muito atraente olhando pelo lado ambiental. Mais ou menos de 80% a 85% do peso bruto é lixo²².



Imagem 8 – restos de coco jogados na praia
Fonte: blogs.diariosdonordeste.com.br

A fibra do coco maduro já é aproveitada na agricultura e na indústria. A fibra da casca do verde pode se transformar em matéria-prima relevante em vasos, placas, substratos (a cultura de mudas ou cultivos sem o uso do solo) e outros produtos. As fibras são aproximadamente brutas e com elevada porosidade.

A fácil produção, baixo custo e alta disponibilidade são vantagens adicionais oferecidas por este material, tendo uma boa aquisição da fibra e seu emprego, sua casca calha em variadas operações, tais quais o corte, desfibramento, limpeza, moagem, secagem e, se preciso, compostagem.

Nos trinta últimos anos, verificou-se que coqueirais em abundância não só se acham no Nordeste, à beira-mar. Sabe-se que atualmente, a maior área do mundo está no meio da Floresta Amazônica, no Pará. Antigamente se tirava coco subindo no coqueiro, hoje, nos plantios comerciais, os cocos são apanhados com varas metálicas muito compridas, por trabalhadores no chão. A ingestão de sua água incentivou os novos plantios em todo o país, e

²¹ Disponível no site: humberto.fontes@embrapa.br, acesso em 03/julho 2018

²² Disponível no site: humberto.fontes@embrapa.br, acesso em 03/julho 2018

o Brasil subiu no ranking geral dos maiores do mundo. Da décima posição, em 1990, para o quarto lugar, em 2011, com uma safra estimada em 2,8 milhões de toneladas de coco, atrás da Indonésia (que produz 19,5 milhões), Filipinas (com safra anual de 15,3 milhões) e da Índia (com 10,8 milhões ao ano)²³.

Segundo o IBGE, em 2015, 1,9 bilhão de cocos colhidos, estimando que o mercado deve crescer 9,2% ao ano até 2020. Com produção e consumo (cerca 35.000 toneladas no mercado interno), o Brasil já chegou a importar 10.000 toneladas de coco seco, principalmente da Indonésia e do Vietnã, que eram cerca de 50% das vendas para o país.

Analisando somente a cultura de água, o Brasil é líder em todo o mundo e move por volta de R\$ 450 milhões, por ano. As dúvidas reiteradas referentes ao plantio, são os frutos verdes caídos do pé, árvores doentes que é a mais perfeita maneira de adubação do solo. O estrago de frutos imaturos é corriqueiro no cultivo. É de bom tom, a conservação do solo com boa umidade e, igualmente, garantir uma adubação tranquila empregando o NPK (fertilizante usado em agropecuária) na proporção 20-10-20, com adubação orgânica. (EMBRAPA, 2014).

A retomada econômica do Brasil e a disposição de recuperação nacional é um fato, igualmente, no cenário de negócios de Alagoas. O Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC) mostrou que as exportações do Estado somaram R\$ 2,14 bilhões no ano de 2017, o que representa um crescimento de 58,01% em relação a 2016, colocando Alagoas como o quinto maior do Nordeste em exportação, ficando à frente de Piauí, Rio Grande do Norte, Paraíba e Sergipe. Para possibilitar a chegada da produção alagoana no cenário internacional, a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e Turismo (Sedetur) atua em diversas ações voltadas para incentivar a atividade, integrando, por exemplo, o Plano Nacional da Cultura Exportadora (PNCE), responsável por estabelecer a capacitação das Micro e Pequenas Empresas (MPE) de Alagoas acompanhando as diretrizes estabelecidas pelo MDIC²⁴.

A ofensiva com ácaros, porém, se faz um tipo de agente para a escassez na cultura do coqueiro. Recomenda-se utilizar a combinação de óleo de algodão 1,5%, detergente neutro 1% (300 mililitros de óleo e 200 de detergente) em 20 litros de água. Fazendo primeiramente três utilizações a cada 15 dias e, depois, ao mês. Direcionando aos cachos recém-criados e com ausência de ataques²⁵.

²³ Disponível em: sac@cpatc.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018

²⁴ gazetaweb.com – Acesso em 10/out/2018

²⁵ Disponível em: sac@cpatc.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018

O coqueiro é procedente de clima tropical, com as perfeitas qualidades de aumento nos locais com a temperatura de 27°C aproximadamente e umidade relativa do ar por volta de 80%. Em situações climáticas desfavoráveis, especialmente oscilando em 15°C, ele não demonstra todo seu imaginável produtivo. Em condições apropriadas, com mudas perfeitas, a indicação é adubar com química de 3 a 5 quilos por ano, nele adulto. Igualmente adubar com esterco, ou outra fonte, de 10 a 20 quilos por planta (adulto). O resultado da adubação acontece após dois anos da primeira prática. Neles jovens, as dosagens variam com a idade de cada um. Recomenda-se por duas a três vezes na zona de coroamento com N-P-K (fertilizante usado em agropecuária) a 20-10-20. Prestar atenção na obrigação de permanecer com o solo úmido. Nesta fase e dependendo da qualidade usada, o começo da produção acontece por volta do terceiro e quarto ano de idade. Destaca-se que a utilização de mudas ruins, que pode afetar as sequelas do cultivo.

Frutos do coqueiro correm o risco de não desenvolver por conta de variados fatores, desequilíbrios ambientais e nutricional das plantas, ofensiva de ácaros ou doenças nos frutos, por exemplo. Para conseguir uma melhoria do resultado favorável dos cocos, aconselha-se alcançar adubar com orgânicos com 5 a 10 quilos de esterco individualmente, concluída com adubo químico empregando-se 3 quilos de NPK (20-10-20) ²⁶.

O adubo precisa ser disseminado em torno das plantas, com 0,5 metro e 1,5 metro do estipe, e, após, integrado ao solo. Isso deve acontecer, em média, apenas depois o segundo ano, com a devida conservação das condições regulares de umidade da terra.

Na ocorrência de ácaros, os cachos novos precisam de pulverização com uma combinação de óleo de algodão (1,5%) e detergente neutro (1%), com três vezes a cada 15 dias e, depois, uma vez por mês. Contudo, para uma direção apropriada do controle, é imprescindível requerer um engenheiro agrônomo para examinar se o ácaro-da-necrose, ou outra admissível doença, é o básico culpado pelos estragos que estão acontecendo nos coqueiros²⁷.

Se o desígnio é a água, o recomendável é o coqueiro-anão. Com a plantação no começo do período chuvoso ou com uma norma de irrigação. Após três ou quatro anos se inicia a captação. A planta apresenta cultivo por ano de 150 a 200 frutos. O coco pode ser usado como coco seco, mas há a obrigação de colheita aos 12 meses. Admitem a plantação de 100 mudas de coqueiro-anão por ha., com espaçamento de 10 x10 metros.

²⁶ JOANA MARIA SANTOS FERREIRA, pesquisadora da Embrapa Tabuleiros Costeiros. (Entrevista informal à técnicos do Embrapa). Disponível em: sac@cpatc.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018

²⁷ HUMBERTO ROLLEMBERG FONTES, fitotecnista, pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros. (Entrevista informal à técnicos do Embrapa). Disponível em: sac@cpatc.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018



Imagem 9 – coqueiro anão

Fonte: cpt.com.br

No mês anterior ao cultivo, faz-se covas para encher: terra, três quilos de adubo orgânico e 800 gramas de superfosfato simples. Fixa-se a muda sem cravar o caule. Após um mês, aplica-se adubo de cobertura, 300 gramas de ureia e 200 de cloreto de potássio²⁸.

Há um conjunto de fungos anexo aos frutos apodrecerem e sua consequente queda. O *Ceratocystis paradoxa* (patógeno de plantas capaz de causar doenças) origina a podridão escura do coco, decorrendo as perdas por causa da queda antecipada de frutos jovens e dos melhores. Outro fungo que derruba os frutos é o *Lasiodiplodia theobromae* (patógeno de plantas com uma grande quantidade de hospedeiros), culpado pela podridão basal pós-colheita. É comum, nestas situações, a destilação de albume líquido em gotas, junto às brácteas (folhas alteradas)²⁹.

A caída dos frutos ainda se presume, ser por conta de nutrição ruim, apresentação de ácaros ou distintos agentes causa de doenças, como o *Cylindrocladium* sp. (doença característica de plantios) e o *Colletotrichum gloeosporioides* (uma espécie de fungo). Existe produtos no mercado para o mando da podridão dos frutos. Mas é imprescindível, como já mencionado um engenheiro agrônomo efetive a análise certa do mal³⁰.

2.1 Produção de coco em Alagoas

Os coqueiros são um componente a mais na composição do bonito visual litorâneo de Alagoas. Além de belos, são de grande relevância comercial no Estado. Mas, os produtores alagoanos reclamam da falta de incentivo econômico que prejudica o cultivo.

²⁸ HUMBERTO ROLLEMBERG FONTES, fitotecnista, pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros. Disponível em: sac@cpac.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018.

²⁹ Disponível em: sac@cpac.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018

³⁰ VIVIANE TALAMINI E FREDERICO A. DE OLIVEIRA, pesquisadores da Embrapa Tabuleiros Costeiros. Disponível em: sac@cpac.embrapa.br, acesso em 14/agosto 2018

As secas, que analisaram como as piores das últimas décadas, proporcionaram grande déficit na produção de Alagoas. Em algumas propriedades, a queda foi de mais de 50%, passando de 18 mil para 7 mil frutos. Em mais ou menos 15 anos, a plantação caiu pela metade: de 25 mil, para 12 mil hectares. De acordo com alguns proprietários, a concorrência internacional causa transtornos a mais nas vendas. O mercado brasileiro equivale a somente 3,5% das vendas mundiais. Só as ilhas do Sudeste da Ásia dominam 81% da produção.

Sem linhas de crédito e a pressão internacional, muitos produtores deixaram o coco ralado e investem no cultivo de coco verde. Mas, para renovar a plantação é necessário muito dinheiro e aguardar no mínimo cinco anos. “A plantação para o coco ralado detém um ciclo longo, de seis a sete anos. Já para o coco verde, é de três a quatro. Mas para renovar a produção é preciso esperar muito tempo e ficar um longo período com perdas totais na produção. O retorno só vem depois de cinco anos”, cita Brandão, proprietário de uma fazenda localizada no estado de Alagoas.

A cultura do coco já foi a terceira mais relevante do setor do agronegócio em Alagoas. Entretanto, atualmente marcha para a extinção. O alerta é do presidente da Associação dos Produtores de Coco de Alagoas (Prococo), Bruno Brandão. As causas para o presidente, é a política errada de incentivos fiscais, que dão favorecimento à importação em dano à produção local, como também os 33 tipos de pragas que exterminam plantações inteiras de Norte a Sul do Estado³¹.

Ele afirma que no mês de setembro de 2018, foram extirpados mais dois mil coqueirais e isso vem sendo frequente todos os meses. Se continuar nesse ritmo, muito pouca coisa vai sobrar. (Brandão – Presidente da Prococo). Quando assumiu a presidência, ele apresentou um rol de dez pleitos do setor ao secretário de Estado da Agricultura, Álvaro Vasconcelos. O primeiro acontece pela questão fiscal, por Alagoas ser o Estado líder em importação de coco no Brasil. Enquanto o governo federal tributa o produto importado para resguardar a produção doméstica, aqui se doa incentivo fiscal³².

Brandão (2017)³³ em entrevista dada à TV Gazeta, esclarece “Se a indústria comprar coco produzido em Alagoas, é punida com o pagamento de ICMS, 335% mais caro que o imposto do coco importado. E mais: o coco e seus derivados já chegam industrializados e são apenas fracionados e embalados aqui com incentivos fiscais de indústria, o Prodesin. Esse incentivo somente deveria ser concedido ao produto efetivamente industrializado aqui, mas jamais ao produto que já vem pronto do exterior”,

³¹ Disponível em: gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticias, acesso em 08/agosto de 2018.

³² Disponível em: g1.globo.com/al/alagoas/.../sem-chuvas—produtores-de-coco-sofrem-com-prejuizos-em-alagoas.html, acesso em 08/agosto de 2018.

³³ Disponível em: gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticias, acesso em 08/agosto de 2018.

Nesse âmbito, até 95% do coco brotado em Alagoas termina sendo comercializado para fora, com São Paulo sendo o maior comprador. Concentram, também, a produção os estados do Rio de Janeiro, Paraná, Rio Grande do Sul, Pernambuco e Paraíba. Quanto mais se acresce a importação, mais difícil fica a comercialização do coco produzido em Alagoas. Ano anterior, houve uma grande safra e os produtores perderam muito coco apodrecendo por falta de colheita ou no galpão, já colhido. Sem soluções por causa das perdas, o coqueiral foi abandonado e, por conseguinte, a produção ruiu, lamentou o presidente³⁴.

Nos dias de hoje o território alagoano têm entre 10 e 12 mil hectares de coqueiros, mas a área já superou os 25 mil. De acordo com os peritos, os primeiros presságios da morte do coqueiro são a partir da quebra das palhas. Isso acontecendo, não existe mais salvação e a solução é o corte do tronco da planta³⁵.

Os que vivem da produção, chora os prejuízos e o panorama, já que a propriedade pouco a pouco se transforma num cemitério de coqueiros. Pelo que a gente tem visto no Litoral Sul, eu acredito que cerca de 30% do coqueiral tenha morrido. Isso é um número bastante expressivo e o que não morreu teve queda substancial na produção. Então, vamos ter carência no produto durante muito tempo. Quem vive exclusivamente do coco fica sem renda, disse o produtor da PROCOCO, Bruno Brandão.

Exemplo do Sr. Celso Severiano. Ele relata que em relação ao ano de 2016, ele percebeu que a sua produção caiu de 4,5 mil cocos para 3 mil frutos. Sem produção, como se sobrevive um produtor pequeno e médio? Acho que só daqui a 1 ano e meio, constata. Representantes da Associação dos Produtores de Coco de Alagoas e a Secretaria Estadual de Agricultura (Seagri) fizeram visitas a algumas plantações no estado.

Conforme ambos os órgãos, Alagoas com a seca está prejudicando mais a atividade que já vem padecendo desde 2010 por causa da preferência da indústria em adquirir o coco importado.

Entende-se que Alagoas sofreu bastante com a seca intensa desde o ano de 2010 e tenta se recuperar da perda pelos produtores de uma demanda muito grande dos frutos. Se demonstrará no capítulo seguinte como está o cenário atual do mercado em Alagoas.

³⁴ Disponível em: g1.globo.com/al/alagoas/.../sem-chuvas—produtores-de-coco-sofrem-com-prejuizos-em-alagoas.html, acesso em 08/agosto de 2018.

³⁵ Disponível em: g1.globo.com/al/alagoas/.../sem-chuvas—produtores-de-coco-sofrem-com-prejuizos-em-alagoas.html, acesso em 08/agosto de 2018.

3 O CENÁRIO ATUAL DO MERCADO DE COCO EM ALAGOAS

A cultura do coco em Alagoas teve a criação de um programa para dinamização do setor, apoiado por produtores, que discutiram numa reunião nesta ocorrida no município de Piaçabuçu. Participaram representantes da Secretaria de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Agrário (Seagri), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Tabuleiros Costeiros, produtores do litoral Sul do Estado, entidades do segmento, poder público municipal e técnicos.

No momento, técnicos da Embrapa Tabuleiros Costeiros, sediada em Aracaju (SE), apresentaram um projeto denominado “Rede de Transferência de Tecnologias para Revitalização das Áreas Cultivadas com Coqueiros nos Tabuleiros Costeiros e Baixada Litorânea do Nordeste”. Segundo o chefe geral da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), Edson Diogo Tavares, entre os objetivos do projeto foi a realização de treinamentos para técnicos e produtores unidos à cadeia produtiva. “Esses treinamentos irão disponibilizar informações técnicas, tendo em vista que existe uma carência para isso, principalmente em relação aos pequenos fabricantes, que se dedicam à cultura do coqueiro gigante”, enfatizou³⁶.

Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016) O especial cultivador municipal do Brasil, encontrava-se no Ceará. O Município de Paraipaba situado às margens do Rio Curu, com os máximos cultivos se encontravam no perímetro regado Curu-Paraipaba, alojado pelo Departamento Nacional de Obras contra as Secas (DNOCS).

Destacou-se por seu alto lucro, 24 mil frutos/ha, e conseguiu pela primeira vez a posição de maior produtor, analisando o período de 2007. O segundo é o Município de Rodelas, na Bahia, no Vale do São Francisco e ressaltou-se pelo respeitável aumento de 4.841,0% da produção, no de 2007 a 2016, por conta do alto ganho de 60 mil frutos/ha.

A maior parte é oriunda do alcance irrigado acomodado pela Companhia Hidroelétrica do São Francisco (Chesf) e auferiu o título de cidade do coco por ter grande relevância na tradição.

O terceiro é o município de Petrolina (PE), boa parte é derivada da demarcação irrigada Nilo Coelho, com um alto proveito de 35 mil frutos/ha. O quarto, é o Município de

³⁶ Disponível em: www.embrapa.com.br, acesso em 08/agosto 2018.

Moju, no Pará, onde se acha a maior área da abundância híbrida, em regime de sequeiro, inserida pela Sococo S/A Indústrias Alimentícias.

Destacaram-se igualmente, Estância e Santa Luzia do Itanhy, na mesorregião do Leste Sergipano com as maiores plantações, próximos ao litoral do Estado; os municípios baianos Esplanada e Jandaíra, na zona litorânea da microrregião de Entre Rios, com predominância dos cultivos habituais; o município de Conde na zona litorânea de Entre Rios ressalta-se por reunir 21,7% da área adquirida do estado e Acajutiba, na microrregião de Alagoas, no Nordeste Bahiano.

No período de 2007 a 2016, alguns municípios que antes estavam entre os 10 principais perderam posições, São Mateus, no litoral norte do Espírito Santo, avaliado na época como um dos maiores produtores do Brasil, mas teve uma baixa de 60% entre 2015 e 2016. Os municípios situados em perímetros de maior irrigação foram os que tiveram máximos rendimentos por área, Rodelas (27,36 mil reais), Petrolina (21,00 mil reais) e Paraipaba (16,22 mil reais). Apesar disso, vários outros tiveram maiores preços médios pelo fruto, como Coruripe (AL), São Mateus (ES), Quissamã (RJ), Linhares (ES), Neópolis (SE), provavelmente pela menor oferta.

De um modo total, os estados que mostraram os maiores ganhos são igualmente os que suportaram as grandes oscilações de 2007 a 2017. Vale observar que ainda com todas as oscilações, Pernambuco teve os proveitos continuamente crescentes. A Bahia e Sergipe com seus rendimentos e crescimentos mais estáveis. O Ceará, caiu significativamente em 2013 e, a partir disso, vem buscando recuperação, mas igualmente com oscilações.

O presidente da Associação dos Produtores de Coco de Alagoas (Prococo), Eurido Uchôa, em entrevista à Gazeta de Alagoas em 2016, falou que os produtores do litoral alagoano padecem com pragas e doenças que atingem os coqueirais, baixa produtividade e falta de linhas de financiamento. Ele igualmente cobra mais assistência técnica³⁷.

Ainda segundo ele, o uso de irrigação e fertilizantes é caro e, sem as entidades financeiras, apoiando, é complicado revitalizar o setor. Pelas informações da Prococo, Alagoas tem hoje 5.300 produtores e 12,5 mil hectares plantados com coqueiros. Com a realização de seis colheitas ao ano e cada árvore com uma média de 4,5 unidades por colheita. (Diego Barros, produtor de coco)

A associação representante dos produtores de coco em Alagoas, a Prococo, quer colocar uma cadeia produtiva para o produto, para melhorar as condições de produção, o

³⁷ gazetaweb.globo.com/gazetadealagoas/noticia.php?c=262875 – em 2017 – Acesso em 18/set/2018

combatendo as pragas, o financiamento e a promoção do mercado, a abrangência do produto no lanche escolar.

“O coco é um energético que, misturado ao milho e a outros alimentos, é muito bom para crianças em idade escolar”, disse o presidente da Prococo, Eurico Uchôa. De acordo com ele, a entidade além disso, ambiciona criar um selo verde para o produto, que é natural e traz benfeitorias para a saúde do consumidor.

“A associação foi fundada há 21 anos e conta hoje com 400 membros. Gostaríamos que os produtores procurassem mais a Prococo, é uma entidade que defende e que luta pelo Estado todo”, pediu Uchoa, que foi vice-presidente da entidade na primeira gestão, orientada por Teobaldo Barbosa.

Em Alagoas, há cerca de 12 mil hectares cultivados com coco, a maioria da variedade gigante, mas, segundo Eurico Uchôa, já se começou o cultivo com o coco anão, que leva 3,5 anos para iniciar a produção. Uma das relevantes reivindicações dos produtores é adesão para o combate a pragas e doenças.

Outra iniciativa para apoio aos produtores de coco conta com ações da Secretaria de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Agrário (Seagri), que buscou técnicos da Embrapa Tabuleiros Costeiros, com sede em Aracaju (SE). O secretário de Estado Adjunto da Agricultura, José Marinho Júnior, ressaltou que a parceria com a Embrapa Tabuleiros Costeiros será para observação e cessão de tecnologia.

“Desde o primeiro momento, o governador colocou a Secretaria de Agricultura à disposição. Assim, procuramos a Embrapa e acreditamos que, com o apoio dos produtores, vamos solucionar alguns problemas”, destacou.

Conforme Eurico Uchôa, presidente da Prococo, a média de produção de cada árvore, por ano, é de 47 frutos, sendo considerada uma produtividade baixa. “A maior parte da produção alagoana vai para São Paulo. Os atravessadores chegam a comprar o produto por R\$ 0,45 a unidade. Isso não remunera o produtor, que é familiar”, mencionou.

“Por isso, precisamos de uma cadeia produtiva aqui no Estado”, argumentou. “Os filhos de produtores sempre dão continuidade à produção. Dessa forma, as propriedades sempre ficam menores, mas eles não abandonam a atividade”, destacou.

O engenheiro carioca Hélcio Oliveira se desfez de um apartamento quarto e sala no Rio de Janeiro em 1998 para ter 20% de uma pequena fábrica de coco ralado desidratado para panificação, em Maceió, o óleo de coco no Brasil ainda não era comercializado como ingrediente alimentar e era conhecido somente como insumo para fabricação de sabão.

Vinte anos depois, a Copra, empresa com sede no Tabuleiro, é a marca líder de óleo de coco no mercado brasileiro com apresentação não só nas grandes redes de varejo do sudeste como Pão de Açúcar e Carrefour, como já exporta para América do Sul, Espanha e, entrará em breve no competitivo mercado dos Estados Unidos. “Apostamos no produto certo no momento certo”, menciona Hércio que, depois da desistência dos sócios, em 2005, tornou-se o único dono.

A grande virada da fábrica, apesar disso, se daria somente dois anos depois, quando a filha de um paciente do médico carioca Sérgio Puppim, cardiologista e nutrólogo, procurou Hércio procurando pelo ingrediente indicado pelo médico para a dieta do pai. “Até então, não conhecia a demanda pelo produto e logo comecei a buscar mais informações sobre como adaptar nossa fábrica para produzi-lo”, cita Hércio. “Ainda em 2007, iniciamos uma produção em pequena escala e fomos, por meio de parcerias com pesquisadores da UFRJ, desenvolvendo novas linhas de produto”.



Imagem 10 – Subprodutos do coco

Fonte: baixaqui.com.br

Com o acréscimo da demanda por alimentos saudáveis via redes especializadas e em grandes redes de varejo, a Copra arriscou nesse nicho e se fez pioneira na abertura do mercado do óleo de coco no país com investimentos em marketing e inovação.

Ganhou notoriedade após a divulgação de uma pesquisa referente aos benefícios do óleo do coco no Globo Repórter em 2011 que o produto teve grande projeção, acrescentando a marca pioneira tornando-se líder em seu segmento, com estimativa atual de 50% do mercado de óleo de coco no país.

Mesmo não se tendo a divulgação do atual volume de produção, a Copra recentemente triplicou sua planta no Tabuleiro e hoje dá emprego a cerca de 350 pessoas – onde eram 25 na abertura da fábrica em 1999. Com a concessão de um terreno na cidade de Messias, na Zona

da Mata do Estado, a empresa examina a transferência de parte da planta e expansão da produção nos próximos anos. Com apresentação no Uruguai, Paraguai, Chile e Espanha, a marca alagoana se aparelha para entrar no competitivo mercado norte-americano. “Queremos exportar para os Estados Unidos já em 2018”, diz Hécio, o mesmo ano em que ele fará 20 anos da decisão da venda do quarto e sala no Rio para investir em Alagoas³⁸.

A produção alagoana está cada dia mais baixa devido ao preço do coco, de acordo com funcionários do sítio mencionado no estudo de caso apresentado a seguir. Como mencionado em toda a pesquisa, o período de estiagem, igualmente a forma errada de adubo, irrigação, dentre outras, foi o que de alguma forma agravou a situação em Alagoas.

³⁸ <http://www.agendaa.com.br/negocios/midia-e-marcas/6686/2017/07/26/marca-de-oleo-de-coco-de-al-lidera-mercado-brasileiro-chega-a-europa-e-agora-quer-entrar-nos-eua>

3 ESTUDO DE CASO

Para uma melhor informação do que foi explorado este estudo, foi realizado um estudo de caso nos sítios Camuripim, Dedenzero e Biri no litoral sul do Estado, onde se fez uma análise da cultura de plantação do coqueiro, preparo do solo, assim como a coleta de cocos e a comercialização.

Em primeiro lugar se adquire a muda do coqueiro, em seguida se faz a adubagem do solo com a compra do adubo e também a utilização do adubo natural com as fezes dos caprinos, gado.



Imagem 11



Imagem 12

Fonte: sítios Camuripim, Dedenzero e Biri no litoral sul do Estado de Alagoas

Como exemplificado acima com as fotos, as mudas dos coqueiros, o adubo natural que são as fezes dos animais habitantes. A finalização do preparo do terreno para a cultura dos coqueiros.

A irrigação necessária é realizada com caminhão pipa jogando água nas mudas, com a água da própria fazenda, e posteriormente nos coqueiros já crescidos. As fotos a seguir, foram tiradas por funcionários residentes nos sítios Camuripim, Dedenzero e Biri no litoral sul do Estado de Alagoas.

Imagem 13 e 14 – Sítios Camuripim, Dendezeiro e Biri



Feita a análise vai se saber o que a terra precisa melhorar para se cultivar o que foi proposto. A colheita do coco é feita a cada três meses e comercializadas com o intermediário que os vende para fora do Estado, primeiramente, por ser mais lucrativo para eles.



Imagem 15 – colheita do coco
Fonte: Sítios Camuripim, Dendezeiro e Biri

Os funcionários fazem a verificação dos cocos próprios para utilização, com critérios de primeira qualidade, para que não aconteça nenhum imprevisto na hora da comercialização. Procuram aproveitar tudo do coco, descartando o não aproveitável, em locais apropriados.

Conforme Guilherme Santos, engenheiro de produção dos sítios, a produção em massa é muito importante, pois você produz em altas quantidades, em larga escala, com produtos padronizados, possibilitando um grande volume de produção. Neste tipo de produção você consegue diminuir os custos unitários de cada produto, isso faz com que suas despesas finais diminuam. Para produzir em massa, normalmente você faz uma produção em linha, mas é relativamente caro, porque tem que investir pesado em maquinário, pois você tem pouco trabalho humano e muito em máquina. Mas é muito interessante para a produção tem maior fluência.

A demanda de cocos colhidos é de 90 mil por ano, podendo chegar a mais, porém, neste ano de 2018, deverá ser menor, pois teve períodos de seca muito significativos. Ano passado foi necessário um investimento extra, para uma irrigação maior.

Em entrevista semiestruturada com um funcionário do sítio Camuripim, mencionado no estudo de caso, diz que a solução para o setor é o investimento na irrigação. Uma região como a do sítio, tem uma mina de subsolo muito importante, poços de alta vazão que podem ser explorados. Em uma remoção de um coqueiral como esse, o produtor não só veja uma boa muda, mas que ele analise que essa cultura nova tem que ser irrigada, afirma ele.

A fazenda conta com cerca de 20 funcionários, entre coletores e descascadores de coco. A conclusão é que se precisa contar com funcionários habilitados para exercer o trabalho, mas também é importante e relevante se ter numa fazenda, equipamentos de 1ª qualidade. Ressalta-se que o tempo é igualmente proeminente para que se tenha uma boa colheita.

Utiliza-se o abacaxi, colocando veneno, como forma de espantar e até mesmo destruir os besouros que prejudicam a plantação. Por ser docinho, o abacaxi atrai os besouros e com isso se consegue matá-los, para que não prejudique o cultivo.

Os coqueiros que por ventura tenham sido prejudicados ou até mesmo estejam morrendo, por causa da seca, coloca-se mais adubo para que se possa recuperá-los.

A fazenda é familiar e durante todos os anos de funcionamento, se preserva a mesma qualidade e os procedimentos com aperfeiçoamento, são uma rotina diária. No próximo ano espera-se que a colheita seja maior, pois haverá mais investimentos para a irrigação, assim como no ano de 2017, para que a seca não seja nenhuma surpresa e ocorram prejuízos inesperados.



Imagem 16: Sítios Camuripim, Dendezeiro e Biri Imagem 17: Sítios Camuripim, Dendezeiro e Biri

É imprescindível o local seja adequado e muito aconchegante, para que se tenha uma perfeita harmonização entre o trabalho e momentos de lazer.

O cultivo do fruto, seja para industrialização, ou mesmo para consumo da água é rentável e dá o sustento de muitas pessoas, incluindo, os proprietários. Sabe-se que é necessária toda uma infraestrutura para que isso ocorra, com garantias de sucesso permanente, gerando cada vez mais investimentos na área. A escolha da melhor localização, se ressalta, é de vital importância para o sucesso do negócio. Tudo resulta em bons resultados, com investimentos de qualidade.

O investimento nesses sítios é de cerca de R\$ 80.000,00, com funcionários, adubo, diesel, etc. Auferindo anualmente cerca de R\$ 180.000,00, ou seja, com um lucro de R\$ 80.000,00 em média, reinvestindo, uma parte em novas aquisições de produtos e serviços. A produção, como já citado é de mais ou menos 90 mil por ano.

Os funcionários contratados são devidamente treinados pelos mais antigos. Há uma conversa entre todos, para que focalizem a produção e com isso aumentem os lucros, que é bom para todos.

A conclusão que se pode chegar, é que o investimento deve ser constante, com irrigação correta, adubagem de qualidade e o combate às pragas de maneira adequada para que se possa ter um cultivo de primeira. É certeza de que os lucros, por certo virão, agradando a todos os que fazem parte desse empreendimento.

CONCLUSÃO

A cultura mundial de coco passou por um período de baixa, mesmo crescendo a área de colheita, especialmente, pela diminuição dos resultados dos grandes produtores.

No Brasil, o plantio acendeu pelo acréscimo lucrativo, ainda que com a baixa por área. Esse crescimento está conexo, notadamente, à tecnologia utilizada no cultivo, aos sistemas ativos de plantio e às variedades aprimoradas de coqueiros tipo anão e híbrido.

Conclui-se que com esse papel, o país conseguiu mediante a extensão do processo do litoral nordestino para outras regiões, com plantação realizada, como um todo, por expressivos e medianos produtores, relevantes empresas agrícolas e agroindustriais.

Se falando no Nordeste, ainda prevalece, o sistema de cultivo semiextrativista nas áreas litorâneas, sem as práticas de manejo cultural, onde a grande produção é da qualidade gigante sugestiva à produção de coco seco, com preços menores no mercado e insuficiente remuneração ao produtor.

Aliado ao supramencionado, outros fatores cooperaram para o enfraquecimento da produção de coco do litoral nordestino: a dispersão das áreas, decorrendo as dificuldades na organização dos produtores e levando-os a ganharem as ofertas de preços dos mediadores, que detêm os lucros, estendendo a diferença dos preços que auferem e os que cobram aos consumidores; a pequena produtividade das plantas já envelhecidas; as crescentes importações de coco ralado, a valores mais lucrativos, decorrendo em grande baixa no preço do coco seco e comprometendo os investimentos no progresso do setor, com natural baixa; o alargamento de áreas com produção de coco verde no Sudeste, adequando-se ao mercado local, frutos de máxima qualidade a custos menores.

No Nordeste têm várias indústrias, com competência para produção e processamento com ampla quantidade de coco para caracterizados fins e com capacidade para exportação dos produtos, ocasionando divisas para o País.

Com o acréscimo do consumo da água no País e em todo o mundo, os coqueirais deveriam ser renovados com sementes de híbridos que têm disposição dobrada, para se admitir esboçar o direcionamento do fruto, conforme a maior demanda de mercado, com a colheita do coco verde em períodos de maior consumo, exemplo, férias, períodos mais quentes, com a crescente no turismo.

REFERÊNCIAS

AGRIANUAL 2017: Anuário da Agricultura Brasileira. **Coco-da-baía**. São Paulo: Informa Economics IEG/FNP, 2016. p. 254-261. 434 p.

CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. **Coco seco**. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/produtos/coco-seco/>. Acesso em: 20 set. 2018.

CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. **Coco verde**. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/produtos/coco-verde/>. Acesso em: 20 set. 2018a.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Embrapa Tabuleiros Costeiros**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Agosto, 2014.

FOALE, M.; HARRIES, H. **Farm and Forestry Production and Marketing Profile for Coconut (Cocos nucifera)**. In: ELEVITCH, C. R. (Ed.). Specialty crops for pacific island agroforestry, Holualoa, Hawai ‘i: Permanent Agriculture Resources (PAR), 2009.

MARINHO, J. L. M.; GHEYI, H. R.; FERNANDES, P. D. et al. **Cultivo do coco “Anão Verde” irrigado com águas salinas**. Pesquisa Agropecuária Brasileira. Brasília, DF, v. 41, p. 1277-1284, 2017.

SIQUEIRA, L. A.; ARAGÃO, W. M.; TUPINAMBÁ, E. A. **A introdução do coqueiro no Brasil: importância histórica e agronômica**. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2012. 24 p. (Embrapa Tabuleiros Costeiros. Documentos, 47).