ESTUDO DA COMERCIALIZAÇÃO DE CARNES NA CIDADE DE CAMPINAS

L. F. Silva; L. C. Fabrini Filho (expositor); D. A. Santos. NEPA/Unicamp

A fim de se traçar um perfil da comercialização no varejo de carnes na cidade de Campinas, foi elaborado um questionário e aplicado em açougues e supermercados. As informações obtidas não possibilitaram uma avaliação quantitativa suficiente, como a caracterização do consumo entre as regiões da cidade, mas foi possível identificar algumas tendências do setor. Os açougues e supermercados foram identificados através de listas de arrecadação do ICMS (1994/95) fornecidas pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo e da Lista Telefônica-Classificados de Campinas e Região do ano de 1996. Ao todo foram constatados 208 açougues e 82 supermercados na cidade. Foram enviadas para estes estabelecimentos cartas com perguntas referentes à quantidade dos diferentes tipos de carne comercializados por mês e aos seus fornecedores. As informações são referentes ao mês de outubro de 1996. Foram recebidas as respostas de 11 supermercados e de 12 açougues, o que representa cerca de 13 e 6% respectivamente do universo inicialmente previsto. Devido ao baixo nível de respostas, não foi possível a aplicação de metodologias estatísticas apropriadas. Mas pode-se concluir que existe uma relativa independência entre o setor pecuário e a indústria, uma vez que a produção é pouco padronizada e descontínua. A indústria pode ser apenas um matadouro-frigorífico, realizando o abate, evisceração, corte de carcaça, desossa e refrigeração/congelamento, ou ainda indústrias com uma pauta de produtos mais sofisticados como os embutidos. Já existem medidas legislativas para que no matadouro-frigorífico a carne seja desossada e embalada, o que diminuiria os custos com transporte e melhoraria o serviço nos estabelecimentos varejistas. A criação de aves já é um setor mais organizado, onde as empresas buscam maior comunicação, através da integração produtor-indústria. A maior parte da produção vem de grandes empresas, onde avanços tecnológicos são bastantes difundidos e aplicados. A entrada dessas grandes empresas foi fundamental para estabelecer o atual padrão de produtividade que concorre nos melhores mercados do mundo, e estas empresas estão intimamente ligadas aos setores, tais como: de melhoramento genético, equipamentos, produtos veterinários e rações. Assim como esse aumento de produtividade, que levou a menores preços, o *marketing* baseado na imagem de um produto saudável e prático foi fundamental para o setor. Esse tratamento continua sendo usado na produção de produtos diferenciados, como cortes separados ou produtos pré-preparados, que carregam também maior valor agregado. A produção de suínos também é bastante descentralizada, existindo muitos pequenos produtores, mas como cerca de 70 a 85% dessa carne é industrializada (salsichas, presuntos, etc), é comum a criação associada a grandes empresas, inclusive as voltadas para produtos de carne de aves. A suinocultura perdeu bastante espaço nos últimos anos pela imagem de produto vetor de doenças e de colesterol, mas ainda é a carne mais consumida no mundo. Os principais entraves da produção de proteína animal no país, principalmente relativos a bovinocultura, são os problemas de ordem sanitária, como a existência da febre aftosa, do abate clandestino, a falta de fiscalização, além da elevada carga tributária e a descoordenação do setor, aspectos estes, interligados entre si.