

Cooperativismo e sistema integrado revolucionaram a suinocultura

Mais da metade dos produtores paranaenses são integrados à agroindústria e 26% são cooperados. Estado tem o segundo maior rebanho do país, atrás apenas de Santa Catarina

Celso Felizardo

Reportagem Local

A segunda metade do século 20 consolida a industrialização do país. A política dos “50 anos em cinco”, de Juscelino Kubitschek, dá velocidade às políticas iniciadas com Getúlio Vargas. Na suinocultura, a grande virada de chave é a mudança

no modelo de criação: o regime extensivo dá lugar ao intensivo de confinamento. O mapa da atividade também é redesenhado. O protagonismo migra para o Oeste do Estado.

A expertise dos colonos, em grande parte imigrantes europeus vindos do Sul, revolucionaram as práticas tradicionais de criação de suínos, que começa-

ram a ser adotadas nas pequenas propriedades da região. A principal característica é o modelo de associativismo, que ganha força e se consolida entre as décadas de 1960 e 1970, período de expansão do crédito rural. “A organização da cadeia com o cooperativismo, por meio do processo de integração, foi extremamente importante para trazer diversificação e renda ao produtor”, conta Alexandre Monteiro, veterinário analista do sistema Ocepar”.

O grande pulo do gato, neste caso do porco, ocorre com a introdução do modelo integrado à agroindústria. O marco inicial deste novo sistema se dá com o estabelecimento da Sadia em Toledo, com a aquisição do Frigorífico Pioneiro, em 1970. A partir de então, a visão de agroindústria deu dinamismo à atividade, com padrões de qualidade e padronização. Hoje, a planta pertencente à BRF é uma das maiores do país.

Além da BRF, também se destacam a Frimesa, que inaugurou em 2022, em Assis Chateaubriand, a maior unidade industrial de abate e processamento de suínos da América Latina; a Aurora, que apesar de catarinense, possui for-

te presença no Paraná e a JBS, além de outras empresas com presença regional.

Segundo informações da Adapar (Agência de Defesa Agropecuária do Paraná), das mais de 4 mil propriedades produtoras de suínos no Estado, 51% (2.105) acessam o mercado por meio de integradoras; 26% (1.078) por cooperativas e apenas 23% (969) de forma independente. Segundo o levantamento, as granjas integradas à agroindústria estão mais concentradas nas regiões Oeste, Sudoeste, Sudeste e Centro-Oriental do Paraná, totalizando 97 municípios (24%).

Toledo é o município que mais possui estabelecimentos integrados de suínos (405), seguido por Nova Santa Rosa (135), Santa Helena (107), Marechal Cândido Rondon (103) e Piraí do Sul (98). As granjas cooperadas, por sua vez, estão presentes em 68 municípios (17%), também concentradas nas regiões mencionadas anteriormente. O município de Toledo lidera em número de granjas de suínos cooperadas, com 175 estabelecimentos, seguido por Marechal Cândido Rondon (135), Santa Helena (91), Missal (62), Castro (56) e Arapoti (36).



NÚMEROS

O Paraná, com 12 milhões de unidades de suínos em 2023, 21,2% da produção nacional, ocupa a segunda posição no ranking de maiores produtores, atrás apenas de Santa Catarina (29,5%). No ano passado, o crescimento foi de 5,7% no número de abates em relação a 2022. Dados mais recentes deste ano, relativos ao 1º trimestre mostram que a atividade segue em expansão. Foram 3,104 milhões de suínos produzidos no trimestre, segundo melhor resultado para três meses da história, atrás apenas do terceiro trimestre de 2023 (3,134 milhões).

De janeiro a junho deste ano, foram exportadas 79 mil toneladas, pouco abaixo do recorde de 81 mil toneladas alcançado no primeiro semestre de 2023. Ao todo foram 70 pa-

Panorama da Produção de Suínos no Paraná

Distribuição das propriedades produtoras

Total de propriedades: 4.152



Municípios com maior número de granjas integradas

Toledo: **405**
 Nova Santa Rosa: **135**
 Santa Helena: **107**
 Marechal Cândido Rondon: **103**
 Piraí do Sul: **98**

Municípios com maior número de granjas cooperadas

Toledo: **175**
 Marechal Cândido Rondon: **135**
 Santa Helena: **91**
 Missal: **62**
 Castro: **56**

Produção de Suínos

Total de unidades em 2023:

- 12 milhões (21,2% da produção nacional)

FONTE: Adapar/Deral/SEAB

Folha Arte

Mudança no perfil do consumo e sofisticação

Ao longo das últimas décadas, o mercado de suínos tem experimentado constantes transformações. Com a popularização dos óleos vegetais, o chamado “porco banha” dá lugar a espécies mais magras, com foco na carne. Se antes, a presença de cortes suínos era escassa nos mercados, hoje já se encontram nas seções “premium” dos setores refrigerados. Mas o setor acredita que ainda há espaço para um avanço substancial.

A carne de porco é a terceira mais consumida no país, com expectativa de 21 quilos por habitante neste ano, atrás do frango, 49,5 kg por habitante, e da bovina, 32,4 kg por habitante.

Porém, estudos apontam que os cortes suínos devem ter a maior curva de crescimento em 2024, com um salto de 4% em relação ao ano anterior.

Fatores como o encarecimento da proteína de origem bovina e o preço mais acessível da carne suína ajudam a explicar. Porém, o setor destaca as ações de marketing, principalmente no sentido de desmistificar a crença de que o porco está ligado a sujeira e contaminação.

Especialistas comentam que mudanças no modo de criação, alimentação e genética alçaram a suinocultura a outro patamar. “A partir dos anos 1990 o porco começou a ser

chamado de suíno. Com a genética, os animais passaram a ter menos toucinho e ficaram mais leves se comparados aos de antigamente. Não há motivos para preconceitos. É uma carne tão sadia quanto às demais”, garante César da Luz, consultor da APS (Associação Paranaense de Suinocultura).

CASA DO PORCO

É o hype do porco chegou até a alta gastronomia. Nos últimos anos, a Casa do Porco, restaurante paulistano comandado pelo chef Jefferson Rueda em parceria com a ex-mulher Janaína Torres, figura entre os 50 melhores do mundo, sendo o brasileiro mais bem

avaliado, chegando à 12ª posição em 2023.

Em visita a um projeto de suinocultura da UEL (Universidade Estadual de Londrina) em 2018, Rueda destacou em entrevista à FOLHA as qualidades da carne suína. “Eu sou suspeito para falar, mas afirmo que a carne mais democrática é a de porco. É uma proteína que é composta de pele, gordura e carne. Só que na hora de comer você tem a opção de comer as três partes juntas ou separadas.”

Sobre o preconceito, Rueda foi taxativo em rechaçá-lo. “O mais grave é dizer que não se pode comer carne de porco mal passada. E não é bem assim.

É preciso saber a forma que o animal foi criado, abatido, que passou pela inspeção sanitária e recebeu aqueles carimbos todos. Aí é possível afirmar que a carne está apta ao consumo”.

PORCO MOURA

Ao se falar na sofisticação da carne de porco na gastronomia nacional, o porco moura tem lugar de destaque. A espécie foi introduzida por europeus no sul do país e hoje só existe nesta região. Recentemente, a espécie, criada solta em pastos abertos e com alimentação natural, foi “redescoberta” por grandes chefs, dada a qualidade de sua carne, comparável até com a pata negra europeia.