

Indústrias de laticínio no Ceará

Rosângela Zoccal e Glauco Rodrigues Carvalho

O Setor de transformação de produtos lácteos do Ceará é composto por 43 estabelecimentos industriais ativos (Fig. 1). Existe uma concentração de empresas processadoras na Região Metropolitana e no Litoral Oeste. A capacidade de processamento de leite nestas duas regiões é de 224 mil litros por dia e a produção de leite total, segundo o IBGE/PPM, é de 147 mil litros de leite/dia. No Baixo Jaguaribe, principalmente pela presença do Laticínios Betânia, também se conta com uma grande capacidade de processamento de leite, de 158 mil litros/dia. No Cariri, a cooperativa com outros dois laticínios recebem aproximadamente 60 mil litros/dia, porém a maior parte do leite é transportada e processada na Região Metropolitana e do Baixo Jaguaribe.

O Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados no Ceará mostra que o parque industrial ativo existente possui uma capacidade real de processamento de leite da ordem de 642 mil litros/dia e a captação das empresas de aproximadamente 467 mil litros/dia. Esses valores refletem a utilização do parque industrial de 73% da capacidade total. Em uma situação hipotética, em que todo leite produzido no Estado seria processado no parque industrial, este não absorveria o volume produzido, que, segundo as informações do IBGE, é de 1 milhão de litros/dia.

Em um estudo realizado pela Embrapa Gado de Leite, em agosto de 2007, foram pesquisadas 13 empresas do Estado e alguns resultados estão resumidos a seguir.

Ocorre uma redução de 20% até 44% do volume de leite processado diariamente no período da entressafra quando comparado com o período das chuvas. Em sete empresas, a diferença não é significativa porque o leite processado é oriundo de poucas propriedades que não têm problemas de sazonalidade da produção e também porque ocorre com frequência a compra de leite de outras regiões ou estados vizinhos ao Ceará. Na Fig. 2 destaca-se a área de abrangência de captação de leite de algumas indústrias. Uma parte do leite captado em todo o Centro-Sul do Estado é processada na Região Metropolitana ou do Baixo Jaguaribe.

A distância percorrida na compra da matéria-prima é, em média, de 120 km/dia, porém algumas indústrias chegam a percorrer até 360 km/dia, quando a compra do leite é feita em outro estado.

No interior do Estado ocorre a presença do freiteiro, que não produz leite, não possui empresa de processamento de lácteos, porém possui tanques de resfriamento e compra leite de muitos produtores, comercializando-o com as indústrias. Ele funciona como um posto de recebimento independente. O freiteiro apresenta a vantagem de “reunir” e resfriar o leite de pequenos produtores. Entretanto, a

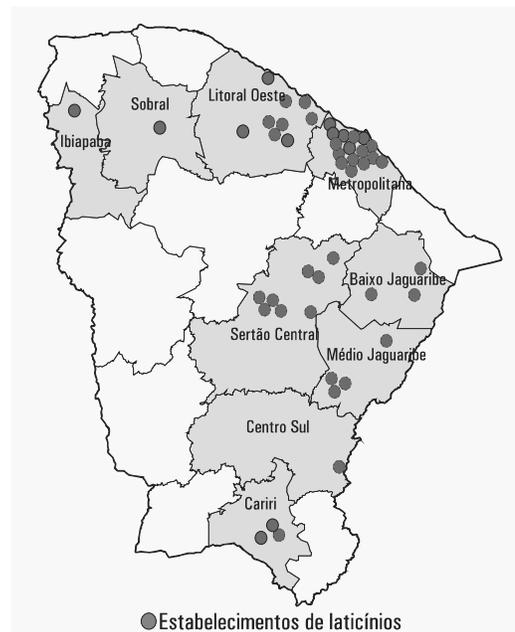


Fig. 1. Indústrias de laticínios no Estado do Ceará por Agropolo, 2007.

Elaboração: R.Zoccal – Embrapa Gado de Leite.

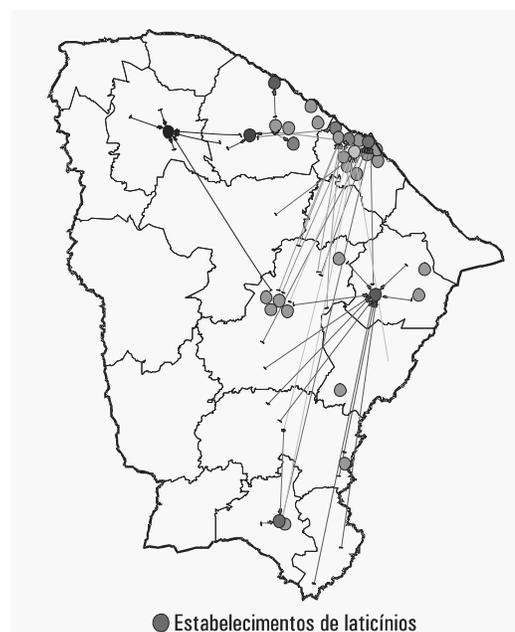


Fig. 2. Áreas de abrangência de captação de leite por algumas indústrias de laticínios do Ceará, 2007.

Elaboração: R.Zoccal – Embrapa Gado de Leite.

desvantagem é que o freteiro determina o preço ao produtor sempre muito abaixo do que a indústria normalmente paga.

O principal problema relacionado à captação do leite foi o baixo volume produzido por produtor, que normalmente não possui tanque de resfriamento. A falta de assistência técnica aos produtores, a dificuldade em se cadastrar como produtor rural no Pronaf, que lhe permite participar do Programa PAA – Leite / Fome Zero e a sazonalidade da produção, foram outros problemas mencionados.

A assistência técnica aos fornecedores é oferecida por seis empresas, das 13 pesquisadas. Os serviços disponibilizados são de atendimentos veterinários e assistência ao rebanho, de técnico que trabalha principalmente com a qualidade do leite, compra e venda centralizada de ração animal, disponibilidade de serviços de inseminação artificial e facilidades na compra de tanque de resfriamento. Em sete empresas, não há preocupação com assistência técnica aos fornecedores. No decorrer do levantamento notou-se que poucos dirigentes assumem alguma responsabilidade sobre a conscientização do produtor para produzir um leite de boa qualidade.

Portfólio de produtos

Os produtos processados nas empresas pesquisadas foram: leite pasteurizado e longa-vida, queijos, bebida láctea, ricota, creme de nata, requeijão e queijo frescal de búfalo. Existe também a produção de manteiga, manteiga de garrafa e ricota. A Fig. 3 ilustra o destino do leite, em termos percentuais do total de leite que é captado pelas empresas. Observa-se que 65% do leite captado é vendido na forma fluida, sendo 40% como leite pasteurizado e 25% como leite longa-vida.

Durante as entrevistas, notou-se que as empresas menores direcionam uma parte maior do leite captado e o soro de queijos para a bebida láctea. Para a fabricação de queijos e requeijão, são usados 14% do leite captado pelas empresas.

As empresas que fazem queijos são principalmente do tipo coalho, porque são os mais vendidos e aceitos em todo o Estado. Chamou a atenção que em apenas uma empresa se produzia o queijo tipo mussarela, porém em pequena quantidade, porque não conseguem competir com a mussarela proveniente do Sudoeste do Estado do Pará.

Logística de captação e de distribuição

A captação de leite é feita por frota própria em 11 empresas, das 13 entrevistadas. Somente duas delas terceirizam estes serviços. Os veículos utilizados são caminhões-tanques, caminhões-baús, Kombi, Sprinter, motos e outros veículos menores, como os utilitários. Excetuando os caminhões-tanques, todos os outros veículos são utilizados tanto para a captação de leite como para a distribuição dos produtos.

Os principais problemas enfrentados na captação de leite e distribuição dos produtos levantados foram: na captação, a falta de matéria-prima, baixa qualidade e falta de tanque de resfriamento, baixo volume de produção por produtor e pulverização dos produtores. Na distribuição, foi mencionado o horário restrito que é permitido para realizar a entrega dos produtos, principalmente no mercado de Fortaleza, que funciona em um curto período de tempo da manhã, falta de frota para distribuição e ausência de uma empresa terceirizada especializada na distribuição de produtos lácteos.

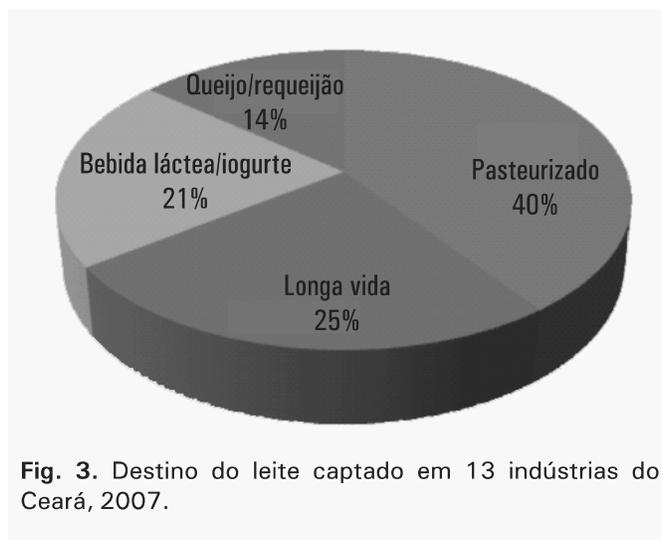


Fig. 3. Destino do leite captado em 13 indústrias do Ceará, 2007.

Mercados e canais de distribuição

Para 69% das empresas, a comercialização dos produtos ocorre no município ou nos municípios vizinhos, onde está localizada a sede industrial. Das empresas pesquisadas, quatro (23%) têm uma abrangência de comercialização em todo o Estado e apenas uma comercializa seus produtos em Estados vizinhos (Fig. 4).

Os principais canais de comercialização são os supermercados, padarias, mercearias e indústrias de alimentos. Outros canais utilizados são os hotéis, restaurantes, hospitais e merenda escolar como ilustrado na Fig. 5. Uma empresa, que capta aproximadamente 24 mil litros de leite/dia, pasteuriza e envasa 15 mil litros de leite tipo C, tem a seguinte estratégia de distribuição: o leite é transportado para a periferia de Fortaleza, em alguns pontos predeterminados, onde é distribuído para vendedores ambulantes que realizam a entrega em pequenos bares e mercearias, alguns de difícil acesso. O meio de transporte utilizado, nestes casos, são as bicicletas e motos.

O programa Fome Zero, denominado no Estado LEITE É SAÚDE, distribui diariamente 54 mil litros de leite, que representam 12% da captação total do Estado.

O fato de os comerciantes desligarem o freezer, durante a noite, foi um dos problemas mencionados com maior frequência pelos responsáveis das empresas. Esse fato reduz drasticamente a vida útil dos produtos, causa problemas de aparência, dando ao produto um aspecto molhado, o que acarreta devoluções para as empresas. Dificuldade de acesso a bons espaços nas gôndolas dos supermercados, concentração do varejo, informalidade e inadimplência dos comerciantes foram outros problemas mencionados na comercialização.

Oferta e demanda

Das empresas pesquisadas, 40% delas não responderam ou não souberam opinar sobre a concorrência que seus produtos enfrentam. Entre os que responderam, 38% acreditam que ela está estável e 62% disseram que é crescente. O leite pasteurizado foi mencionado como o produto que enfrenta a maior

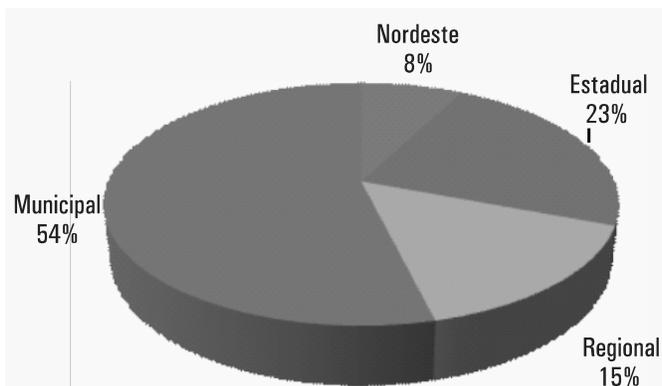


Fig. 4. Distribuição percentual das indústrias de produtos lácteos, de acordo com a abrangência do mercado, 2007.

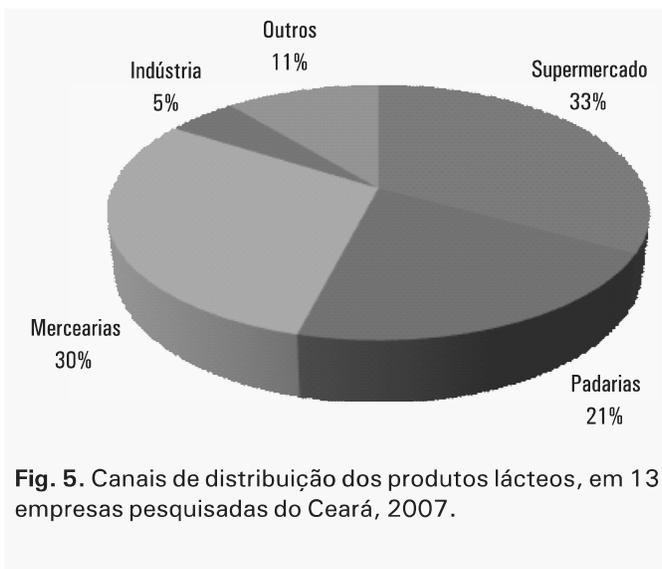


Fig. 5. Canais de distribuição dos produtos lácteos, em 13 empresas pesquisadas do Ceará, 2007.

concorrência (Fig. 6). Outros produtos mencionados durante as entrevistas foram: os queijos coalho e o frescal, leite longa-vida. Apenas uma empresa mencionou a bebida láctea e a manteiga.

Conclusão

É urgente e necessário que este setor seja proativo e defina prioridades que confirmem competitividade ao sistema agroindustrial do leite, tais como: melhoria da qualidade da matéria-prima e dos produtos processados; na tecnologia de processamento; no desenvolvimento de novos produtos; na modernização e ampliação do parque industrial; na gestão dos empreendimentos e na distribuição mais eficiente dos produtos. Agindo desta forma, o setor imprimirá seu crescimento local em bases sustentáveis.

É importante salientar que um segmento industrial local forte resultará no aproveitamento das oportunidades concretas, como indicam as boas perspectivas do setor leiteiro no Brasil, com destaque para a Região Nordeste. Ademais, tornando-se forte, o setor será capaz de competir com empresas de outras regiões, inclusive empresas transnacionais (notadamente as que apresentam produtos diferenciados e marcas fortes e consolidadas). O Investimento nestas ações resultará em uma maior demanda de leite para captação, refletindo no segmento primário, possibilitando neste caso o aumento da produção de leite no Estado, tornando o setor mais fortalecido e preparado aos novos desafios.

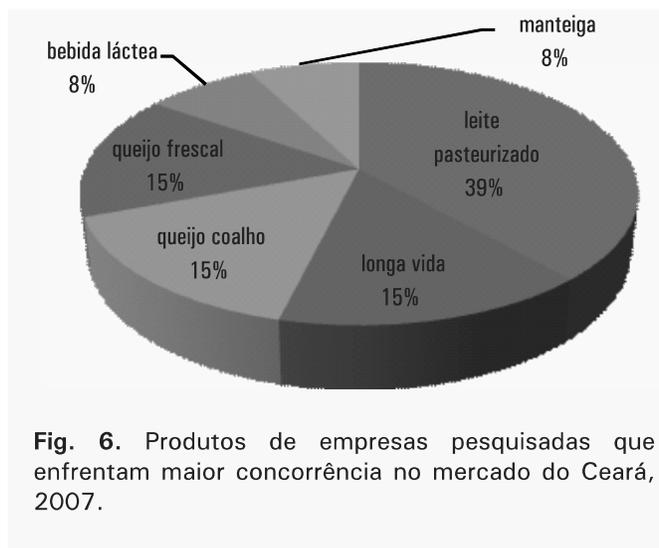


Fig. 6. Produtos de empresas pesquisadas que enfrentam maior concorrência no mercado do Ceará, 2007.