



SECRETARIA DA
AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
IRRIGAÇÃO



AÇÕES DA CÂMARA SETORIAL DA NOZ-PECÃ E PRÓ-PECÃ

Anta Gorda, 25 de abril de 2018.

Antecedentes



2016: SEMINÁRIO EM ANTA GORDA: INÍCIO DO PLEITO PARA CÂMARA SETORIAL E PROGRAMA

Seminário e reuniões na SEAPI para construção do Programa Estadual.



Potencialidades/ Justificativas

- O Rio Grande do Sul possui boas condições de clima e solos.
- O mercado mundial aponta boas perspectivas para a pecã.
- O Brasil é grande importador de nozes e frutos secos.
- O RS é o maior produtor e beneficiador de pecã.
- A pecanicultura pode proporcionar renda significativa por hectare, além da agregação de valor pela industrialização.

Potencialidades/ Justificativas

- Pode contribuir para a sucessão familiar, com geração de renda e emprego, sendo alternativa para pequenas, médias ou grandes propriedades;
- A pecanicultura pode ser integrada a sistemas agroflorestais e à pecuária;
- Cultura de baixo impacto ambiental, sustentável, com boa retenção de CO₂. (Programa ABC).
- Em pequenas propriedades, pode compor até 50% da área de reservas legais.

2017 – Lançamento do Pró-Pecã



O Secretário da Agricultura, Pecuária e Irrigação, Ernani Polo, convida para o Lançamento do Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecanicultura - PRO-PECÃ e para o Ato de Criação da Câmara Setorial da Noz-Pecã da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul.

Dia 25 de maio de 2017, às 16h
Local: Auditório do Parque de Exposições Assis Brasil. Esteio/RS

GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL

TODOS
PELO RIO GRANDE

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Decretos de Criação do Programa Pró-Pecã e da Câmara Setorial da Noz-Pecã



GOVERNO DO ESTADO
DIÁRIO OFICIAL



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

ANO LXXV

PORTO ALEGRE, SEXTA-FEIRA, 26 DE MAIO DE 2017

Nº 099

www.corag.rs.gov.br

ATOS DO GOVERNADOR

DECRETO Nº 53.549, DE 25 DE MAIO DE 2017.

Institui o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecanicultura - PRO - PECÃ.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 82, incisos V e VII, da Constituição do Estado, e

considerando a finalidade de oferecer alternativas de desenvolvimento à produção agropecuária gaúcha;

considerando que o Estado do Rio Grande do Sul possui excelentes condições de clima e de solos para a produção de Noz-Pecã;

considerando que a pecanicultura pode contribuir em muito para a sucessão familiar no Estado, com geração de renda e emprego, sendo alternativa de diversificação para pequenas, médias ou grandes propriedades;

considerando a existência de mercado nacional e a necessidade de diminuir a evasão de divisas com a importação de noz-pecã;

considerando que a pecanicultura pode desenvolver indústrias de beneficiamento de nozes e de agroindústrias de doces e outros produtos;

considerando tratar-se de uma cultura de baixo impacto ambiental, sustentável, com boa retenção de Carbono e baixa emissão de gás carbônico - CO2, podendo compor área de reserva legal; e

considerando que a pecanicultura pode ser consorciada com a criação de animais como pecuária ovina, bovina, equinos, entre outros,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecanicultura - PRO-PECÃ, coordenado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, com o propósito de incentivar, de fomentar e de coordenar ações com vista à expansão da produção de noz-pecã e beneficiamento por meio de agroindústrias no Estado do Rio Grande do Sul.

Parágrafo único. A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação publicará as Normas e Diretrizes do PRO-PECÃ.

Art. 2º São objetivos do PRO-PECÃ:

I - coordenar e impulsionar o desenvolvimento de uma Pecanicultura moderna, sustentável e competitiva;

Art. 4º Serão beneficiários do Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecanicultura - PRO-PECÃ, os produtores rurais, os viveiristas, os agroindustriais, os agentes apoiadores da cadeia produtiva, os estudantes de ensino agrícola e os consumidores em geral.

Art. 5º São instrumentos do PRO-PECÃ:

I - a mobilização da cadeia produtiva, em especial dos produtores rurais, por meio de reuniões, de seminários, de palestras e de outras formas de comunicação;

II - a assistência técnica aos produtores rurais e assessoria a municípios que desenvolvam programas municipais de pecanicultura;

III - a manutenção de um cadastro de produtores, de viveiristas e de indústrias;

IV - as ações em defesa sanitária vegetal com o intuito de proteger a cultura e evitar a entrada e a disseminação de pragas e de doenças no Estado;

V - a utilização de recursos de linhas de financiamentos para a implantação de pomares e agroindústrias; e

VI - a adequação de regras sobre a importação, a exportação e a comercialização no mercado interno de frutos secos de modo a assegurar a competitividade do setor.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 25 de maio de 2017.

Registro e publicação

FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO,
Secretário Chefe da Casa Civil.

10.2014612-7

Jose Ivo Sartori
JOSE IVO SARTORI,
Governador do Estado.

DECRETO Nº 53.550, DE 25 DE MAIO DE 2017.

Cria a Câmara Setorial da Noz-Pecã da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 82, incisos V e VII, da Constituição do Estado, e em conformidade ao disposto no Decreto nº 36.138, de 23 de agosto de 1995,

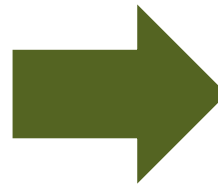
Termos de Cooperação com Bancos para Financiamentos



25 de maio de 2017.

Bancos Parceiros

Instituições Financeiras



Linhas de Financiamento

❖ MODERAGRO

❖ PRONAF

❖ PRONAMP

❖ ABC

↳ (Inclusa no Plano Safra 17/18)



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
Secretaria do Estado da
Agricultura, Pecuária e
Irrigação - SEAPI



**Programa Estadual
de Pecanicultura
PRÓ-PECÃ**



GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL
TODOS
PELO RIO GRANDE
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Decreto 53.549 de 25/05/2017.

SUBPROGRAMAS

1. Defesa Sanitária e Mudas de Qualidade;
2. Aumento da produção e produtividade;
3. Beneficiamento e comercialização da noz-pecã;
4. Crédito – Linhas de Financiamento;
5. Integração do cultivo da noqueira-pecã com lavoura, pecuária e sistemas agroflorestais.

Objetivos do Programa

- Coordenar e impulsionar o desenvolvimento de uma pecanicultura moderna, sustentável e competitiva;
- Contribuir para geração de renda dos agricultores e para desenvolvimento de agroindústrias;
- Priorizar recursos de crédito rural para financiamentos ao setor.
- Ampliação da pecanicultura na pesquisa e ensino agrícola;
- Integrar pesquisa e assistência técnica com demandas do setor.
- Apoiar e divulgar a produção de mudas de boa qualidade.
- Congregar os integrantes da cadeia produtiva da noz-pecã.
- Apoio a criação de programas municipais;
- Divulgar a Pecã e seus benefícios, diferenciando-a de outros frutos secos.

Estratégia Geral: Parcerias

Parceria entre instituições **públicas** e entidades **privadas** envolvidas com o setor.



excelência em noz pecan



Entidades que compõem o Comitê Gestor do Programa Pró-Pecã:

- Emater;
- Embrapa Clima Temperado;
- Divinut;
- Pecanita;
- Agroindustrial Pitol;
- Ufrgs;
- Seapi.



Viveiros Cadastrados no Pró-Pecã

VIVEIRO	MUNICÍPIO
PECANITA	Cachoeira do Sul
PITOL	Anta Gorda
DIVINUT	Cachoeira do Sul
PARALELO 30	Cachoeira do Sul
SPEZIA	Anta Gorda



Ações realizadas

Divulgação do Pró-Pecã: Palestras

- São Borja
- Santiago
- Porto Alegre- Ufrgs



Divulgação do Pró-Pecã: Palestras

- Propriedades Nutraceuticas Profa. Renata Ramos e alunos da Gastronomia (Unisinós)



Mostra e degustação Expoleite 2017



Degustação com produtos à base de Pecã: Profª Isabel Machado e Alunos da UFCSPA



EXPOINTER 2017



Evento com produtores na Expointer

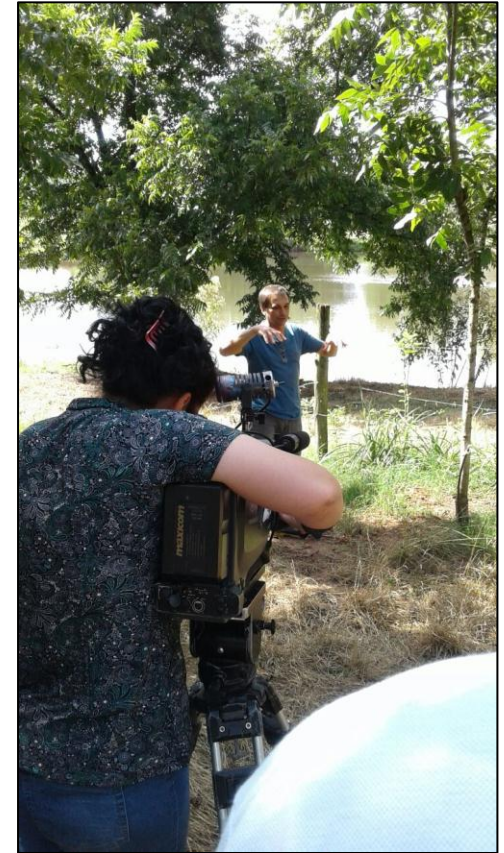


29 de agosto de 2017.

Mostra de Pecã na Expointer 2017



Programas de TV : Band, AL, Rio Grande Rural.



Folder Pró-Pecã



FORTALECER O SETOR É CUIDAR DA PRODUÇÃO E VALORIZAR AS PESSOAS.

Para os gaúchos, o futuro tem nome: desenvolvimento. Para isso, o as Secretarias do Governo do Estado, em parceria com instituições públicas e privadas, e produtores rurais, criou o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecanicultura. O objetivo do Pró-pecã é fortalecer e valorizar ainda mais a cultura da noz-pecã produzida em nosso Estado.



PRÓ-PECÃ



PROGRAMA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO DA PECANICULTURA

CÂMARA SETORIAL DA NOZ-PECÃ

PECANICULTURA

- O Brasil é um grande importador de nozes e o Rio Grande do Sul é o maior produtor e beneficiador de noz-pecã.
- Uma das razões está relacionada às condições climáticas e de solo, ideais ao crescimento do fruto.
- A pecanicultura gera considerável renda para os produtores, o que torna a prática uma alternativa para pequenas, médias ou grandes propriedades.
- Outra vantagem é a sua versatilidade, podendo ser facilmente integrada a sistemas agroflorestais e à pecuária.
- Em pequenas propriedades, a pecanicultura pode compor até 50% da área de reservas legais.
- Benefícios da noz-pecã para saúde: fonte de antioxidantes, minerais, proteínas, vitaminas e gorduras como ômega 9 que protegem o organismo contra doenças e ajudam em dietas.

OBJETIVOS

- Coordenar e impulsionar o desenvolvimento de uma pecanicultura moderna, sustentável e competitiva.
- Contribuir para geração de renda dos agricultores e para desenvolvimento de agroindústrias.
- Consolidar a pecanicultura no Estado do Rio Grande do Sul.
- Integrar a pesquisa, a assistência técnica com produtores.
- Apoiar e divulgar a produção de mudas de boa qualidade (sanidade e genética).

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de plantar, consulte um técnico da rede de escritórios da Emater/RS, prefeituras ou iniciativa privada.



AGENTES FINANCEIROS

- Banrisul
- Badesul
- BRDE
- Banco do Brasil
- Sicredi

O AMANHÃ COMEÇA AGORA

São iniciativas colaborativas como essa que geram empregos e desenvolvimento, unindo os gaúchos rumo a um futuro promissor e um Rio Grande do Sul ainda mais próspero.

Site Pró-Pecã



www.agricultura.rs.gov.br/pro-peca

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
TODOS
PELO RIO GRANDE

INICIAL A SECRETARIA ▾ COMUNICAÇÃO ▾ SERVIÇOS E INFORMAÇÕES ▾

BUSCAR 🔍

VOCÊ ESTÁ AQUI: Inicial > A Secretaria > Programas e Projetos > Pró-Pecã

[← VOLTAR](#) [🖨️ IMPRIMIR](#) [📡 RSS](#)

Pró-Pecã



REDES SOCIAIS



NOTÍCIAS



18/09/2017 - 15h34min
Ibraoliva debate fontes de receitas



15/09/2017 - 17h14min
Convênio incentiva pesquisa para o desenvolvimento agropecuário

Facebook Pró-Pecã



Seguro | <https://www.facebook.com/pro.pecã.39>

Pró Pecã

Pró

Página inicial

Encontrar amigos

Atualizar foto da capa

I Simpósio Sul-Americano da Cultura da Noz-Pecã
V Seminário da Cultura da Noz-Pecã

7ª Festlene
Anta Gorda - RS

25 e 26 . abril . 2018
Sociedade Cultural e Recreativa Carlos Gomes

Pró Pecã

Editar perfil

Ver Registro de Atividades

Linha do Tempo

Sobre

Amigos 75

Fotos

Mais ▾

This is a screenshot of the Facebook page for 'Pró Pecã'. The page features a large green banner with white text announcing the 'I Simpósio Sul-Americano da Cultura da Noz-Pecã' and 'V Seminário da Cultura da Noz-Pecã' on April 25 and 26, 2018, at the Sociedade Cultural e Recreativa Carlos Gomes. The banner also includes a logo for '7ª Festlene Anta Gorda - RS' and an image of pecans. The Facebook interface elements, including the search bar, navigation tabs, and page navigation menu, are visible.

Câmara Setorial da Noz-Pecã



- Reuniões em julho, agosto e dezembro de 2017.

Câmara Setorial da Noz-Pecã

Componentes:

- Pecanicultores
- Industriais
- Viveiristas
- Secretarias de Governo
- Ministério da Agricultura
- Pesquisa: Embrapa, DDPA
- Ensino: UFRGS, UFSM, UFPEL
- A.T. e Extensão rural: EMATER
- Entidades de classe: Farsul, Fetag, Famurs, Fiergs.
- Bancos

Câmara Setorial da Noz-Pecã - 2017

Principais Encaminhamentos:

- Composição do Comitê Gestor do Programa
- Financiamentos do ABC
- Grupo de Trabalho para Registro de produtos fitossanitários para a noqueira-pecã;



Requerimento ao MAPA para inclusão da Noz-Pecã na Instrução Normativa 01/14 (Minor Crops).

- Objetivo: possibilitar extensão de uso de agroquímicos para cultura da Noz-Pecã com base em produtos já registrados p/ outras culturas.
- Grupo de Trabalho: Embrapa, Ufrgs, Pecanita.
- Trabalho encaminhado em janeiro/18 ao MAPA
- Contato com MAPA e CNA.

Câmara Setorial da Noz-Pecã - 2017

Principais Encaminhamentos:

- Ação na Expointer
- Programas de TV, Rádio, Jornal
- Abertura da Colheita da Noz-Pecã
- Simpósio Sul-Americano
- Comitê de Marketing para a noz-pecã;
- Artigos enviados a imprensa e nutricionistas por meio da assessoria de comunicação da SEAPI/RS;
- Continuidade ao projeto de “Pré-Zoneamento” da Cultura da Nogueira-Pecã.

Reunião da Câmara Setorial da Noz-Pecã na Expo-Agro Afubra 2018



21 de março de 2018.

Comitê de Marketing

Proposta de Plano de Ação

Apresentada pelo Pecanicultor Eduardo Klumb, em 21.3.18. na reunião da Câmara Setorial da Noz-Pecã.



PECÃ

Nutritiva e Saborosa, é tudo!

Plano de Marketing

Foco no conceito dos 5 “P” de Marketing

Produto

Preço

Praça

Promoção

Posicionamento

PRODUTO

A noz-pecã ou apenas Pecã precisa ter uma referência/padrão de qualidade

PARA ISSO, DEVEMOS:

- 1 – Criar um meio de classificar Pecãs de boa qualidade daquelas de qualidade inferior, de modo a aumentar a confiabilidade dos consumidores e lojistas frente aos produtos substitutos como a castanha do Pará, a noz chilena, amêndoa, castanha de caju, entre outras;
- 2 – Definir padrões referência sobre armazenamento, prazos de validade, aparência ideal, tipos de embalagens apropriadas ou possíveis, recomendações de manuseio, etc;
- 3 – Outros itens de interesse que fortaleçam o produto Pecã.

PREÇO

O preço do Kg da Pecã, muito se assemelha aos demais produtos dessa categoria de alimentos.

No entanto, a única variedade que chega ao mercado com preço inferior às demais é a importada noz Chilena, **motivo esse que devemos investigar para equilibrar a competição**, uma vez que possui impostos diferenciados.

Com relação à oscilação dos preços observados ao longo dos anos, acreditamos que muito se deve à pouca oferta por conta de menor produção ou por falta de estoques reguladores que viabilizem uma oferta perene ao longo do ano, com qualidade, conforme a demanda.

PRAÇA/LOCALIZAÇÃO DE VENDA

Os potenciais locais de venda são muito variados e de amplo espectro. No entanto, dividiria em dois grandes grupos:

1. MERCADO INTERNO

IN NATURA(Com Casca) – Nas feiras de orgânicos de todos os estados, com baixa aceitação.

DESCASCADAS :

- Em embalagens maiores para os distribuidores e fabricantes de produtos onde a Pecã é parte da Matéria Prima;
- Em embalagens menores, para os consumidores finais nas lojas de produtos naturais e mercados em geral.

2. EXPORTAÇÃO = Identificar Países, canais e políticas de acesso já existentes e, Acordos Comerciais.

PROMOÇÃO / DIVULGAÇÃO

O consumo de Pecã não apenas é pouco difundido como é um alimento desconhecido do grande público consumidor. E o fator não é preço, como já mencionado, mas a falta de divulgação de suas características nutricionais superiores, possui sabor delicioso, aumenta o requinte / sofisticação dos pratos e possui grande versatilidade de uso / aplicação em pratos doces e salgados.

MEIOS DE DIVULGAÇÃO:

- Sugestão de textos bem elaborados e de fácil assimilação pelo leitor, contendo dados científicos, características, formas de consumo, etc; Foram elaborados 24 textos diferentes.
- Divulgação desses textos para canais de divulgação, jornais, revistas e bloggers influentes de alimentação, culinária, saúde, fitness, boa forma, produtos naturais e nutritivos, e afins;
- Divulgação de receitas e uso por chefes de cozinha, para incluírem em seus cardápios a Pecan como meio de aumentar o sabor e valor nutricional desses pratos, assim como o requinte;
- Outros meios de divulgação, de menor custo, a serem pensados, de modo a fazer da Pecan, um item permanente na casa das pessoas;
- Outros meios como programas de TV, radio, YOUTUBE, Etc.

POSICIONAMENTO

QUEM SÃO NOSSOS CONSUMIDORES, PARA QUEM PRODUZIMOS
PECAN?

- Pessoas saudáveis que valorizam alimentação nutritiva e saborosa;
- Chefes e cozinheiros que gostam de dar mais sabor e elementos nutritivos aos seus pratos;
- Atletas e pessoas que valorizam a saúde;
- Pessoas obesas e aquelas que buscam a manutenção de seu peso corporal porque gera saciedade;
- Consumidores que preferem escolhas saudáveis.
- Outros consumidores que buscam incorporar saúde em seu dia a dia.



GRATO PELA ATENÇÃO!
PAULO LIPP JOÃO – SEAPI – EMATER/RS
paulo-joao@seapi.rs.gov.br
pro-peca@seapi.rs.gov.br

