

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

CÂMARA SETORIAL DA NOZ-PECÃ

PRÓ-PECÃ

**Nota Técnica – NOZ PECÃ NO RS**

A cultura da nogueira-pecã teve uma expansão significativa no Rio Grande do Sul nos últimos anos. A área passou de 930 hectares, em 2004, para mais de 5.000 hectares, em 2018, cultivados, atualmente, por 1.200 produtores.

A pecanicultura está presente em todas regiões gaúchas, embora a maior concentração esteja no Depressão Central e no Vale do Taquari. Os dois principais polos de produção e industrialização estão nos municípios de Anta Gorda e Cachoeira do Sul.

Diante desta expansão, produtores, profissionais e empresários do setor procuraram a SEAPI e sugeriram, a criação da Câmara Setorial da Noz Pecã e do Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecanicultura, Pró-Pecã.

As principais justificativas para o Programa Pró-Peca foram:

* O RS possui boas condições de clima e solos para pecanicultura.
* O mercado mundial aponta boas perspectivas para a pecã.
* O Brasil é grande importador de nozes e outros 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
* 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.

Após um trabalho de dois meses foram elaborados as diretrizes do Programa Estadual e da composição da Câmara Setorial, oficializados através dos Decretos Estaduais 53.549 e 53.550, respectivamente, publicados em 25/05/17. O Pró-Pecã possui um Comitê Gestor formado por técnicos da SEAPI, EMATER, EMBRAPA, UFGRS e de Empresas produtoras de mudas e beneficiadoras de frutos.

Com um ano e meio de ações, várias conquistas e realizações foram feitas. A cultura foi incluída no Programa ABC – Agricultura de Baixo Carbono, do Governo Federal, com opções de maior prazo e menos juros para financiamentos.

Também a pecã, que não estava relacionada pelo Ministério da Agricultura para fins de registro de produtos, após várias tratativas iniciadas na Câmara Setorial e desenvolvidas pelo Comitê Gestor do Pró-Pecã, finalmente foi reconhecida pelo MAPA para enquadrar-se na Instrução Normativa que trata dos “Minor Crops” (Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente), em outubro de 2018. Uma conquista para os produtores que era esperada há vários anos.

Foi realizado o I Simpósio Sul-americano de Noz-Pecã, em abril de 2018, em Anta Gorda e a Comissão Organizadora já está organizando o II Simpósio, para 11 e 12 de abril de 2019, a ser realizado em Cachoeira do Sul.

Uma das constatações dos participantes desta cadeia produtiva é que o consumo da Pecã ainda é pouco difundido e é um alimento desconhecido do grande público consumidor. E o fator não é o preço, pois o mesmo se equivale a outros frutos secos, mas a falta de divulgação de suas características nutricionais e terapêuticas. Por isto foi criado o Comitê de Marketing do Pró-Pecã que tem promovido este alimento junto as escolas de gastronomia, cozinheiros e na mídia especializada.

Em termos de organização da Cadeia Produtiva, a criação da Câmara Setorial proporcionou que o setor se conhecesse melhor e se reunisse, o que resultou na criação do Instituto Brasileiro da Pecanicultura, no mês de outubro de 2018.

Além de agricultores tradicionais: pequenos, médios ou grandes, muitos profissionais liberais e empresários urbanos estão buscando investimentos de longo prazo, pensando inclusive na segunda geração familiar, uma vez que a nogueira-pecã tem grande longevidade (200 anos).

Para atender a demanda, no RS estão localizadas as seis indústrias que beneficiam as pecãs no Brasil e cinco viveiros especializados na produção de mudas.

Eng. Agr. Paulo Lipp João

Coordenador da Câmara Setorial da Noz-Pecã

Mais informações disponíveis em: http://www.seapa.rs.gov.br/pro-peca