


DINÂMICA DE AQUISIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS EM MERCADOS E FEIRAS DE SÃO LUÍS DO MARANHÃO

DYNAMICS OF ACQUISITION AND COMMERCIALIZATION OF VEGETABLES IN MARKETS AND FAIRS OF SÃO LUÍS DO MARANHÃO

Gabriel Oliveira Lima¹, Antonya Vitória da Silva e Silva¹, Eduarda de Sousa Carvalho¹, Suellen Jhoyna de Oliveira Rodrigues¹, Hewellen Alves de Sousa¹, Vinícius Ribeiro Marques¹, Raniele da Silva Magalhães¹, Leonardo Victor Moreira Conceição¹, Emily Gabrielle Cunha Mendes¹, Aurea Maria Barbosa de Sousa^{2*} 

¹ Universidade Estadual do Maranhão - UEMA, São Luís - MA, Curso de Agronomia.

² Universidade Estadual do Maranhão - UEMA, São Luís - MA, Departamento de Fitotecnia e Fitossanidade.

RESUMO: O estudo levantou a origem e os aspectos da comercialização de olerícolas em feiras e mercados de São Luís, utilizando questionário semiestruturado. Constatou-se que a maioria dos produtos são importados e há perdas significativas devido ao transporte inadequado. Conclui-se que há uma ampla janela de oportunidade para o ingresso de produtores locais como fornecedores, que favorecem a redução do custo de aquisição e a melhoria da qualidade dos produtos.

PALAVRAS-CHAVE: Olericultura, Produção Local, Perdas Pós-Colheita.

ABSTRACT: The study aimed to analyze the origin and commercialization aspects of vegetables in local markets of São Luís, using structured questionnaires. It was found that most products are imported, with significant losses due to inadequate transportation. The conclusion highlights a wide opportunity for local producers to enter the supply chain, which favors the reduction costs and the improvement of product quality.

KEYWORDS: Olericulture, Local Production, Post-harvest Losses.

1 INTRODUÇÃO

O termo olericultura refere-se ao conjunto de alimentos conhecidos como “vegetables”, que inclui raízes, tubérculos, partes aéreas, caules, folhas, frutos e flores comestíveis, geralmente caracterizados por ciclos curtos a anuais. Essas características distinguem as hortaliças de outros produtos do agronegócio, especialmente quando comparada às culturas de grãos (Andriolo, 2017).

Quanto ao consumo, as hortaliças podem ser classificadas em três categorias principais: hortaliças-fruto, como tomate, berinjela e pimentão; hortaliças folhosas, como alface, cebolinha e coentro; e hortaliças subterrâneas. Dentro do grupo das subterrâneas, estão as hortaliças-bulbo (cebola), hortaliças-bulbilho (alho), hortaliças-tubérculo (batata e inhame), hortaliças-raiz (cenoura e beterraba), hortaliças-flor (couve-flor e brócolis) e hortaliças rizoma (gengibre) (Bevilacqua, 2008).

A cadeia produtiva de hortaliças avançou significativamente nas últimas décadas, impulsionada pela introdução de tecnologias inovadoras e pela modernização dos materiais e equipamentos utilizados. O Censo Agropecuário de 2017, realizado pelo IBGE, apontou que a produção brasileira de hortaliças é de aproximadamente 5.925,664 toneladas, das quais 60,27% é correspondente à produção da região Sudeste, 17,08% à região Sul, 13,56% à região Nordeste, 6,69% à região Centro-Oeste e apenas 2,39% são produzidos na região Norte. Do total produzido na região Nordeste, o Maranhão responde pela produção de 28.201 toneladas.

No entanto, ainda enfrenta diversos desafios, uma vez que essa atividade é considerada de alto risco devido à grande vulnerabilidade a problemas fitossanitários, condições climáticas desfavoráveis e perdas no período pós-colheita, fatores que aumentam a exposição à sazonalidade na oferta e à instabilidade dos preços, especialmente em comparação com outros setores (Almeida *et al.*, 2020).

Frutas e hortaliças são comumente comercializadas em feiras livres, mercados e supermercados, atendendo a uma ampla diversidade de consumidores na Ilha de São Luís. Entretanto, a baixa produção local de frutas e hortaliças faz com que grande parte desses produtos seja importada de outros estados. Conforme destacado por Ferreira *et al.* (2020) em um estudo realizado no leste maranhense com 145 estabelecimentos, as frutas e algumas hortaliças comercializadas na região provêm principalmente do Ceará, Piauí, Pernambuco e Bahia.

De acordo com Tofanelli *et al.* (2009), as principais causas das perdas de produtos hortifrutícolas estão relacionadas ao armazenamento inadequado (25,3%), excesso de oferta (15,1%), condições climáticas adversas (15,1%) e transporte inadequado (12,7%). No Maranhão, como grande parte dos produtos é proveniente de outras regiões, o transporte até os pontos de comercialização (feiras e mercados) aumenta o risco de perdas. Nesse contexto, como aponta Almeida *et al.* (2020), incentivar a produção local seria uma solução ideal, pois reduziria custos, encurtaria a distância entre a colheita e a comercialização e, consequentemente, possibilitaria preços mais acessíveis. O acesso da produção local ao mercado interno gera oportunidade para que os pequenos e médios agricultores da região participem ativamente do PIB maranhense e escoem de forma efetiva sua produção.

A partir dessa problemática, diagnosticar a dinâmica de aquisição e venda de hortaliças e frutos em feiras livres e mercados municipais de São Luís - MA é imprescindível para identificar lacunas no sistema de comercialização e contribuir com informações para subsidiar as formulações de políticas públicas que promovam melhorias para o setor. Por isso, o presente trabalho teve o objetivo de identificar a origem e a dinâmica de comercia-

lização das principais hortaliças e frutas, em mercados e feiras livres de São Luís – MA.

2 METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido por discentes do curso de Engenharia Agrônômica, da disciplina de Olericultura. O diagnóstico foi realizado nas Feiras: da Cidade Operária, Praia Grande, Mangueirão, Madrugada e Anjo da Guarda, e nos Mercados: da Cohab, Anjo da Guarda, São Francisco, João Paulo e Liberdade a partir da aplicação de questionário semi-estruturado, para coleta dos dados.

A pesquisa contou com a participação de cinco equipes de entrevistadores, responsáveis pela aplicação *in loco* do questionário aos feirantes. Foram realizadas ao todo 84 entrevistas, 43 nas feiras e 41 nos mercados. Os entrevistados foram compostos por vendedores de hortaliças e foram selecionados de forma não probabilística, ou seja, aqueles que estavam mais acessíveis durante o processo de visita aos locais.

O questionário semi-estruturado, composto por 33 perguntas, abordou questões relacionadas à origem dos produtos comercializados, os fornecedores, as condições de aquisição, bem como os fatores que influenciam a escolha de compra e venda das hortaliças e frutas. As perguntas foram divididas em questões fechadas com alternativas pré-definidas e questões abertas onde os entrevistados podiam fornecer respostas mais detalhadas.

As entrevistas foram realizadas de forma direta com os vendedores, em horários estratégicos para garantir a representatividade dos dados. Cada entrevista teve uma duração média de 10 a 15 minutos e os entrevistadores registraram as respostas manualmente.

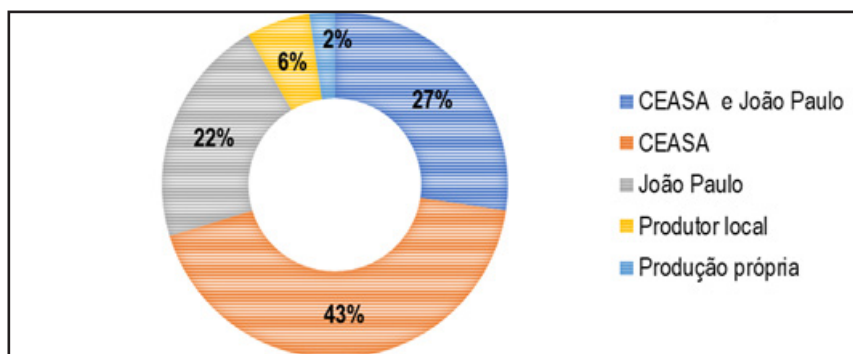
Os dados obtidos foram organizados e analisados e as respostas foram agrupadas e categorizadas, permitindo a análise da origem e logística dos produtos, características do mercado local, barreiras e oportunidades para produtores locais, aspectos socioeconômicos, sustentabilidade e perspectivas futuras para a comercialização de hortaliças produzidas localmente.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 Origem e logística dos produtos

A partir da avaliação dos dados, observou-se que a maioria das hortaliças e frutos comercializados nas feiras e mercados estudados, não provem de produtores locais (Figura 1). A Central de Abastecimento de São Luís – CEASA e o Centro Comercial do ‘João Paulo’, foram identificados como os principais pontos de fornecimento e aquisição de hortaliças e frutas pelos feirantes entrevistados, oriundo principalmente do Ceará, Pernambuco, Bahia e Minas Gerais, como já apontado por Ferreira *et al.* (2020). Porém, foi constatado que há fornecedores localizados dentro do estado do Maranhão, oriundos de importantes polos produtores como Turiaçu, Miranda, São Domingos e Arari. No entanto, a contribuição desses polos regionais é predominantemente voltada para o fornecimento de produtos frutíferos, enquanto as hortaliças, que compõem a maior parte das vendas, dependem de fontes externas.

Figura 1. Fornecedores de olerícolas para os vendedores entrevistados nas feiras e mercados diagnosticados. São Luís – MA, 2024.

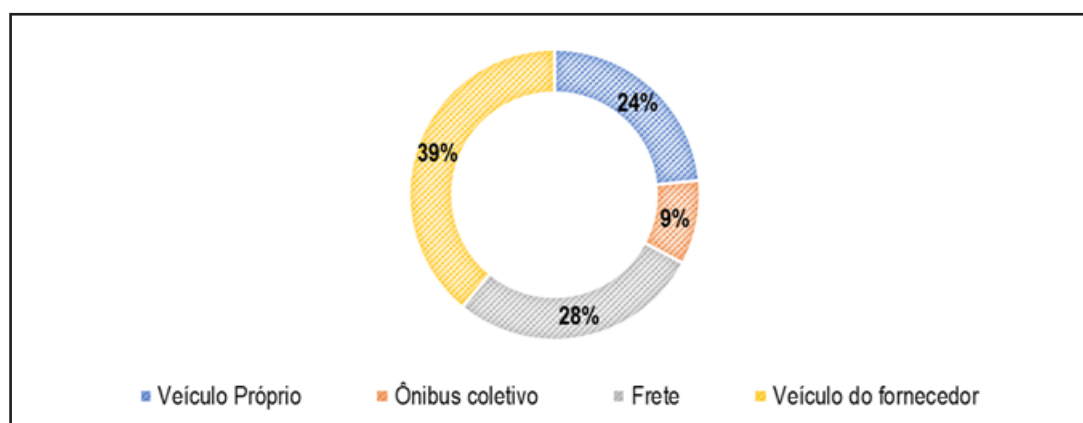


Fonte: autores (2024).

Dentre os vendedores de olerícolas entrevistados, 27% relataram que recebem produtos de fornecedores tanto do CEASA, quanto do centro comercial do 'João Paulo', 43% deles recebem apenas do CEASA e 22% recebem de intermediários do 'João Paulo', 6% dos entrevistados, relataram receber produtos de agricultores locais e 2% deles possui área de produção de alguma das olerícolas que comercializa.

O estudo mostra, que o transporte dos produtos dos centros fornecedores até as feiras e mercados, é realizado em veículos abertos e sem refrigeração e até mesmo em ônibus coletivos da rede de transporte público da Ilha de São Luís (Figura 2). Esse tipo de transporte pode aumentar as perdas, a probabilidade de contaminações e reduzir a durabilidade das hortaliças nas bancas, representando, portanto, prejuízos econômicos e risco à saúde do consumidor (Foscaches, *et al.*, 2012). Além disso, 39% deles recebem seus produtos no local de venda entregues pelo veículo do próprio fornecedor, 28% utilizam veículo próprio e 24% fretam o veículo de transporte, como mostra a Figura 2. Porém, sem as condições adequadas de transporte das olerícolas.

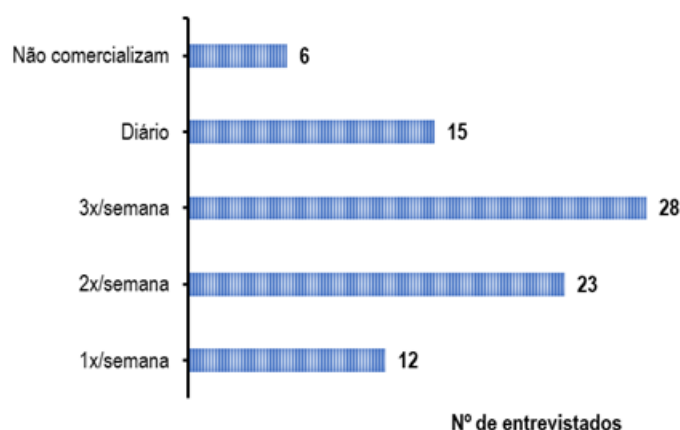
Figura 2. Transporte/chegada dos produtos para os vendedores entrevistados nas feiras e mercados diagnosticados. São Luís – MA, 2024.



Fonte: autores (2024)

A frequência de compra/recepção de folhosas como, coentro, cebolinha, alface, couve e vinagreira, variou de uma a três vezes por semana (Figura 3). Quinze dos 84 entrevistados adquirem folhosas diariamente e seis não comercializam folhosas em seus pontos de venda. Além disso, foi observado que os vendedores dos mercados que comercializam à varejo, fazem reposição dos produtos diariamente, enquanto os feirantes que vendem atacado fazem estoque e, por essa razão, a frequência de recepção dos produtos por estes é menor.

Figura 3. Frequência de aquisição/recepção de folhosas pelos vendedores entrevistados nas feiras e mercados diagnosticados. São Luís – MA, 2024.



Fonte: autores (2024)

3.2 Barreiras e oportunidades para os produtos locais

O transporte inadequado, a falta de infraestrutura de estoque e armazenamento por parte dos vendedores das feiras e mercados e a natureza climática da maioria dos produtos, foram identificados como fatores que aumentam de forma significativa as perdas nos pontos de venda.

Almeida *et al.* (2020), afirmam que as frutas climatéricas são consideradas mais perecíveis por apresentarem um pico na produção de etileno e continuarem realizando processos respiratórios característicos da fase climatérica, ou seja, continuam amadurecendo após a colheita. Além disso, o aumento das perdas é influenciado diretamente pelo tempo de transporte desde a colheita, em outras regiões do país ou do estado, até chegar aos centros de distribuição de São Luís e, por fim, nas bancas de venda das feiras e mercados. Freitas Júnior *et al.* (2020) sustentam que este fator aumenta a susceptibilidade a danos mecânicos, desordens fisiológicas e contaminações dos produtos.

A partir dessa premissa, como já destacado por Almeida *et al.* (2020), essa realidade representa uma vantagem para os feirantes, bem como uma oportunidade para os produtores da Ilha de São Luís, adquirir e comercializar olerícolas produzidas localmente, garantindo a oferta de produtos frescos, garantindo um maior tempo de prateleira, com menor custo de aquisição por intermediários ou compra direta do produtor e redução da dependência de cadeias longas.

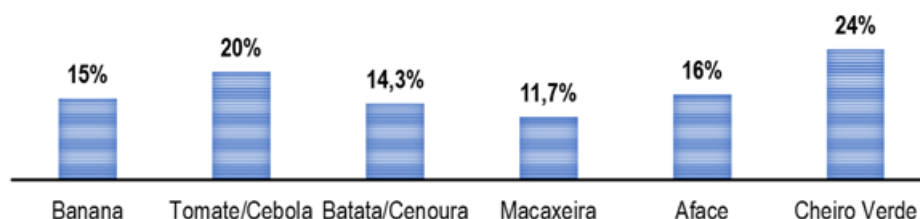
Entre os entrevistados, a maioria adquire seus produtos de sistemas convencionais de produção. Segundo os mesmos, as épocas do ano que mais percebem aumento na demanda por hortaliças são as próximas às datas festivas de natal, virada de ano e semana santa, que coincide justamente com a época das chuvas, que influenciam negativamente o fornecimento de hortaliças na região, principalmente por questões fitossanitárias.

3.3 Características do mercado local

A Figura 4, mostra as olerícolas mais comercializadas por categoria de frutos, raízes e tubérculos e folhosas. Os dados revelam que o cheiro-verde é o item mais comercializado, representando 24% do total, seguido pelo tomate/cebola (20%) e pela alface (16%). Outros

produtos de destaque incluem a banana (15%), batata/cenoura (14,3%) e macaxeira (11,7%).

Figura 4. Olerícolas mais comercializadas de acordo com os vendedores entrevistados nas feiras e mercados diagnosticados. São Luís – MA, 2024.



Fonte: autores (2024)

A liderança do cheiro-verde na comercialização reflete sua alta demanda, provavelmente devido ao uso frequente na culinária local. Já o tomate e a cebola, com 20%, se destacam como ingredientes básicos e indispensáveis em muitas preparações culinárias, reforçando sua importância no comércio local. A alface, por sua vez, ocupa a terceira posição (16%), indicando a popularidade de alimentos frescos e saudáveis na dieta da população.

A banana, embora sendo uma fruta, apresenta uma participação significativa (15%), evidenciando seu consumo como alimento básico ou sobremesa. A batata e a cenoura, juntas representando 14,3%, são amplamente utilizadas em diversas receitas, o que justifica sua presença entre os itens mais comercializados. Por outro lado, a macaxeira, com 11,7%, aparece em menor proporção, mesmo sendo um alimento tradicional na região, o que pode estar relacionado à sazonalidade ou à concorrência com outros produtos.

Esses dados mostram a preferência dos consumidores por itens frescos e versáteis, como o cheiro-verde, o tomate e a alface. Contudo, há espaço para estratégias que valorizem produtos, que de acordo com o resultado do estudo são menos comercializados, como a macaxeira, destacando seu valor cultural e econômico na região. Assim, os resultados podem orientar ações para atender melhor às demandas do mercado e diversificar as opções disponíveis.

Nenhum dos feirantes entrevistados dispõe de local adequado para o armazenamento dos produtos no final do dia. Os mesmos permanecem nos pontos de venda até o dia seguinte ou são levados para a casa do feirante e ficam guardados em caixas em local sem refrigeração adequada. Para minimizar as perdas, alguns feirantes adotam a estratégia de controle de estoque, reduzindo a frequência de aquisição em alguns períodos e a seleção de produtos em diferentes estágios de maturação.

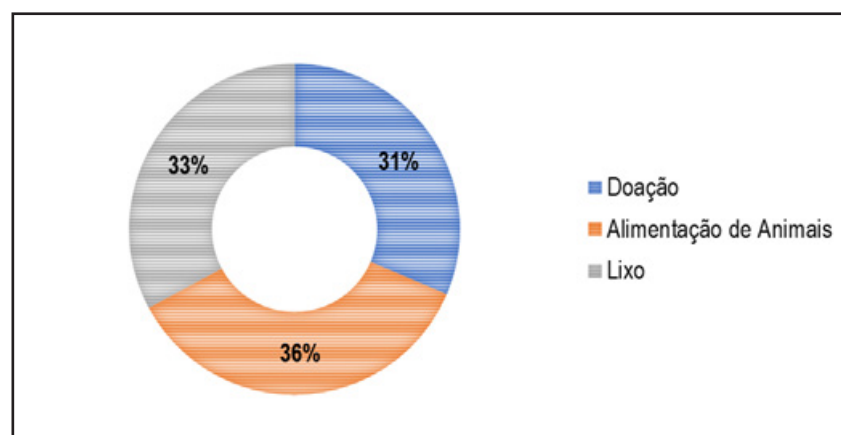
Alguns feirantes não têm a percepção da diferença de preço e qualidade das hortaliças locais de as de outras regiões. Porém, outros afirmaram que os produtos locais são mais baratos e possuem qualidade inferior. Estratégias de marketing e divulgação em redes sociais ou em outras plataformas de divulgação, não são adotadas pela grande maioria dos feirantes entrevistados.

3.4 Sustentabilidade e perspectivas futuras

Quando não agradam os consumidores ou antes de serem totalmente perdidos, as frutas e hortaliças são separados e doados, por 31% dos feirantes, para pessoas em situação de insegurança alimentar. 36% destinam à alimentação animal e 33% dos entrevistados admitiram descartarem suas perdas no lixo, tanto aquelas que não apresentam condições de consumo, quanto as que ainda poderiam ser aproveitadas na alimentação de pessoas

em situação de pobreza (Figura 5).

Figura 5. Destino dos produtos descartados pelos vendedores entrevistados nas feiras e mercados diagnósticos. São Luís – MA, 2024.



Fonte: autores (2024)

Os produtos descartados poderiam ser destinados às instituições ou órgãos, cujo os trabalhos são voltados à sustentabilidade e conservação ambiental, para serem utilizados no processo de compostagem, como ocorre nas feiras itinerantes de São Luís, onde o descarte é destinado ao Centro Ambiental para a produção de composto para doação aos produtores. Entretanto, essa destinação carece de mais incentivos do poder público tanto no processo da educação ambiental dos feirantes, quanto no apoio logístico para a coleta e a destinação correta desses resíduos. A expectativa sobre a produção local de hortaliças e frutas em atender à crescente demanda nos próximos cinco anos é desacreditada pelos feirantes entrevistados.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo revelou que a maioria das hortaliças e frutas comercializadas nas feiras e mercados de São Luís do Maranhão não são de origem local, sendo adquiridas principalmente de outros estados, como o Ceará, Pernambuco, Bahia e Minas Gerais. A logística de transporte inadequada e a falta de infraestrutura de armazenamento contribuem significativamente para as perdas de produtos, resultando em aumento dos custos e dos riscos à saúde, bem como reduz a qualidade das hortaliças.

Incentivar a aquisição hortaliças e frutas produzidas localmente pode ser uma solução eficaz para reduzir essas perdas, diminuir os custos de aquisição e melhorar a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores. Além disso, a produção local pode ser fortalecida e refletir sobre o desenvolvimento da economia regional, proporcionando oportunidades para pequenos e médios agricultores.

Desse modo, destaca-se a necessidade de melhorias na infraestrutura de transporte e armazenamento, bem como a implementação de estratégias de marketing para promover os produtos locais. A adoção de práticas sustentáveis, como a compostagem de produtos descartados, pode contribuir para a conservação ambiental e subsidiar a produção local de hortaliças, por meio da redução do uso de fertilizantes químicos.

Em resumo, o fortalecimento da produção local e a melhoria da logística de comercialização são essenciais para aumentar a eficiência e a sustentabilidade do mercado de hortaliças e frutas em São Luís do Maranhão.

REFERÊNCIAS

ANDRIOLO, J. L. **Olericultura Geral**. 3. ed. Santa Maria: UFSM, 2017, p. 96.

ALMEIDA, E. I. B. et al. **Perdas pós-colheita de frutas e hortaliças no Maranhão**: estimativas, causas, impactos e soluções. São Luís: EDUFMA, 2020. E-book. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Renato-Dantas-2/publication/344477772_Perdas_Pos-Colheita_de_Frutas_e_Hortalicas/links/5f7b430f299bfb53e0e723f/Perdas-Pos-Colheita-de-Frutas-e-Hortalicas.pdf. Acesso em: 20 nov. 2024.

BEVILACQUA, H. E. C. R. Classificação das hortaliças. In: **Curso Técnico de Agronegócios–Olericultura**, Ceará: EEEP, 2008. p. 3-13.

FERREIRA, A. G. C. et al. Postharvest losses of fruits and vegetables marketed in seven municipalities of the east mesoregion, Maranhão, Brazil. **Journal of Agricultural Studies**, v. 8, n. 3, p. 335-351, fev. /mar, 2020. DOI: 10.5296/jas. v8i3.16098.

FOSCACHES, C. A. L. et al. Logística de frutas, legumes e verduras (FLV): um estudo sobre embalagem, armazenamento e transporte em pequenas cidades brasileiras. **Informações Econômicas**, v. 42, n. 2, p. 37-46, 2012.

FREITAS JÚNIOR, F. G. B. F. et al. Uso de embalagem plástica e comestível para conservação de goiaba sob diferentes condições de armazenamento. **Revista Ibero Americana de Ciências Ambientais**, v. 11, n. 4, p. 463 – 473, jun./jul., 2020. DOI:10.6008/CBPC2179-6858.2020.004.0039.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo agropecuário 2017**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6953#resultado>. Acesso em: 22 nov. 2024.

TOFANELLI, Mauro BD et al. Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros. **Horticultura Brasileira**, v. 27, p. 116-120, 2009.