

Valorização do Pomar Tradicional de Sequeiro Algarvio



Coordenação da Edição
Agostinho de Carvalho
Emília Madeira

Perspectivas de Produção e Comercialização de Figo para Consumo em Fresco no Algarve

António Félix
Emília Madeira

1 – Situação económica da figueira

Actualmente a produção de figo detém grande importância especialmente nos países que confinam com o Mar Vermelho, Mediterrâneo e Arábico. A produção mundial é da ordem de 1,8 milhões de toneladas, sendo a Turquia o maior produtor com cerca de 260 mil toneladas (1998), o que representa 22,1% do total (Quadro I.1). O Egipto, Irão, Grécia e Espanha são os restantes países com produções significativas.

Quadro I.1 - Produção mundial de figo no período 1961-1998

FIGO	ANOS									
	1961/65	1966/70	1971/75	1976/80	1981/85	1986/90	1991/95	1996	1997	1998
Produção (mt)										
Turquia	207,59	218,20	186,47	190,60	306,00	330,80	282,60	290,00	270,00	260,00
Egipto	4,48	8,00	14,78	13,88	11,50	40,10	161,07	202,70	216,59	216,50
Irão	10,00	13,00	15,00	15,00	35,30	62,68	99,18	76,39	72,00	72,00
Grécia	168,76	153,99	129,90	118,46	110,99	108,86	85,46	85,00	80,00	80,00
Espanha	161,20	141,48	90,14	63,39	45,65	52,53	57,41	61,70	52,00	55,00
UE (15)	927,86	627,70	458,51	320,67	261,45	237,69	205,54	201,83	191,15	195,60
Mundo	1549,07	1226,42	1044,08	927,64	980,21	1056,73	1135,71	1184,46	1136,66	1177,64

(FONTE : <http://www.apps.fao.org/default.htm>)

A Europa Comunitária (15), responsável por 16,6% da produção mundial, tem como principal produtor a Grécia com 80 mil toneladas, o que significa 41,0% da produção comunitária e 6,8% da mundial.

O comércio internacional de figo é relativamente reduzido. Na maioria dos países, a produção é consumida no próprio país. O volume total das exportações mundiais de figo envolve cerca de 14 mil toneladas de figo fresco e 60 mil toneladas de figo seco (1997). Contudo, enquanto que o mercado do figo seco praticamente não tem evoluído, o do figo fresco encontra-se em franca expansão. Nos últimos 16 anos, as quantidades de figo fresco exportadas praticamente quadruplicaram (Quadro I.2).

Tomando em consideração o ano de 1997, a Turquia foi responsável por 56,6% (34 mil toneladas) das exportações mundiais de figo seco e 39,0% (5,4 mil toneladas) de figo fresco. A Itália, Holanda e Espanha para o figo fresco e a Grécia e Síria para o figo seco são os outros países com exportações signi-

Quadro I.2 - Exportações mundiais de figo fresco e seco no período 1981-1997 (1000 ton)

Exportação		ANOS				
		1981/85	1986/90	1991/95	1996	1997
Figo Fresco	Turquia	1696	2884	4369	5338	5454
	Holanda	33	123	570	1512	1543
	Itália	482	975	1731	2369	1403
	Espanha	13	93	552	799	1160
	UE (15)	868	1837	3499	5905	5334
	Mundo	3413	6335	10287	14113	13995
Figo Seco	Turquia	40364	35766	31989	35367	33997
	Grécia	9167	6201	7639	5866	4893
	Síria	2288	2881	4158	3808	3808
	China (Hong Kong)	10	13	451	3071	3658
	UE (15)	12589	8902	12942	9730	11270
	Mundo	57074	49888	55039	59502	60024

(FONTE: <http://www.apps.fao.org/default.htm>)

ficativas. De referir que a Holanda funciona como placa giratória por onde passa figo de diferentes proveniências. Os principais importadores deste fruto são os países da União Europeia, os quais, em 1997, consumiram 67,6% das importações mundiais de figo fresco e 60,2% das de figo seco (Quadro I.3).

Quadro I.3 - Importações mundiais de figo fresco e seco no período 1981-1997 (1000 ton)

Importação		ANOS				
		1981/85	1986/90	1991/95	1996	1997
Figo Fresco	França	370	999	2697	4875	9203
	Alemanha	608	1297	2265	3032	3279
	Holanda	3081	245	847	1115	1367
	UE (15)	4780	3690	7966	11750	16944
	Mundo	6597	7179	14235	19486	25071
Figo Seco	Alemanha	7586	7428	8342	10045	9361
	França	8720	8091	6490	7423	9186
	Itália	5731	5669	5266	6456	6029
	UE (15)	37552	36605	31704	34690	37040
	Mundo	54255	53703	55338	56740	61550

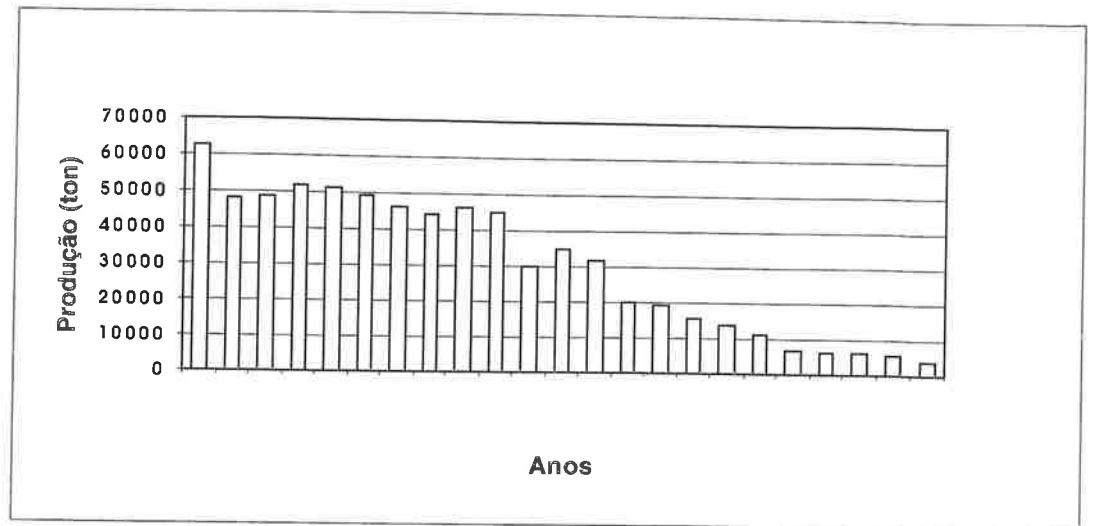
(FONTE: <http://www.apps.fao.org/default.htm>)

A Alemanha e a França são responsáveis por aproximadamente metade das importações comunitárias de figo seco e um terço das importações mundiais.

No nosso país, a figueira encontra-se nas regiões de Trás-os-Montes, Ribatejo e Oeste, Alentejo e Algarve. As variedades em produção são seleccionadas

consoante o objectivo é a obtenção de figo para consumo em fresco ou para secar. Neste sentido, as variedades uníferas do grupo Comum e/ou Smyrna são as usualmente escolhidas para a obtenção de figo seco e as bíferas do grupo Cachopo e/ou S. Pedro são as eleitas para fresco.

Nos últimos 20 anos tem-se assistido em Portugal a um decréscimo acentuado na produção de figo, de tal modo que em 1998 produzimos 3,7 mil toneladas, portanto apenas 5,9% das 62,3 mil toneladas produzidas em 1976 (Figura I.1). A área agrícola dedicada ao seu cultivo tem acompanhado a evolução da produção, situando-se nos 8 403 ha (1998).



(Fonte: INE/GPPAA/DRA's - Anuários Hortofrutícolas)

Figura I.1 - Evolução da produção nacional de figo

Portugal é deficitário em figos. Em 1998, a importação e a exportação foram, respectivamente, de 1 519,4 e 52,5 toneladas, isto é, temos um saldo negativo de 1 467,0 toneladas (Quadro I.4).

Foi no período 1992/1993, que se alterou significativamente a nossa balança comercial. Passou-se de um volume de exportação de figo de 508,5 toneladas em 1992, para apenas 77,6 em 1993. Actualmente, a Turquia é o nosso principal fornecedor de figo seco (1 216 toneladas). As nossas exportações, depois de terem como destino os mercados alemão e espanhol, são agora orientadas para os Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa.

Relativamente ao comércio externo português de figo fresco, é importante dizer-se, desde logo, que tal como na maioria dos países comunitários, está ainda numa fase de expansão. Tratando-se de um fruto extremamente perecível, o factor proximidade, acaba por ter, neste produto, uma influência fundamental.

Quadro I.4 - Comércio externo português de figo

Anos	Importação				Exportação			
	Figo Fresco		Figo Seco		Figo Fresco		Figo Seco	
	Países	(ton)	Países	(ton)	Países	(ton)	Países	(ton)
1989	Brasil	0,8	Turquia	750,4	Angola	1,1	França	40,2
	Israel	0,0	E.U.A	15,0			E.U.A	22,6
	sub - total	0,8	sub - total	791,9	sub - total	1,1	sub - total	86,9
	TOTAL	792,7			88,0			
1990	Brasil	0,4	Turquia	602,3	Angola	3,9	R.F.A	143,7
	Israel	0,0	Reino Unido	36,0			PALOP	50,4
	sub - total	0,5	sub - total	639,3	sub - total	3,9	sub - total	242,0
	TOTAL	639,8			245,9			
1991	Brasil	0,2	Turquia	509,4	Angola	0,4	Alemanha	244,6
	Israel	0,2	Espanha	7,2	E.U.A	1,5	Espanha	263,1
	sub - total	0,4	sub - total	516,9	sub - total	2,5	sub - total	604,3
	TOTAL	517,3			606,8			
1992	Brasil	1,0	Turquia	664,2	França	1,5	Espanha	339,5
	Israel	0,3	Itália	18,0			Alemanha	94,9
	sub - total	1,4	sub - total	715,9	sub - total	1,5	sub - total	507,0
	TOTAL	717,3			508,5			
1993	Espanha	6,8	Turquia	1034,4	Espanha	2,2	PALOP	50,4
	Brasil	0,1	Espanha	6,7	Angola	0,2	Espanha	19,8
	sub - total	7,0	Total	1042,4	sub - total	2,4	sub - total	75,2
	TOTAL	1049,4			77,6			
1994	Espanha	3,2	Turquia	1068,0			PALOP	29,9
	Holanda	0,0	Espanha	5,9	-	-	E.U.A	5,6
	sub - total	3,2	sub - total	1074,8			sub - total	44,5
	TOTAL	1078			44,5			
1995	Espanha	11,6	Turquia	1023,3	Espanha	1,3	Turquia	24,8
	Brasil	0,2	Espanha	17,2	França	0,0	PALOP	22,3
	sub - total	12,8	sub - total	1048,1	sub - total	1,3	sub - total	56,4
	TOTAL	1060,9			57,7			
1996	Espanha	14,5	Turquia	1009,1			PALOP	19,9
	Bélg.-Lux.	1,8	Reino Unido	73,0	-	-	África do Sul	4,8
	sub - total	17,1	sub - total	1111,2			sub - total	32,2
	TOTAL	1128,3			32,2			
1997	Espanha	11,4	Turquia	1216,5			PALOP	28,9
	Brasil	1,5	Espanha	123,7	-	-	Bélg.-Lux.	1,1
	sub-total	13,1	sub - total	1443,3			sub - total	30,7
	TOTAL	1456,4			30,7			
1998	Espanha	57,0	Turquia	1146,2	Angola	0,015	PALOP	28,3
	Bélg.-Lux.	5,9	Espanha	308,2			E.U.A	13,0
	sub-total	64,9	sub-total	1454,5	sub - total	0,015	sub-total	52,5
	TOTAL	1519,4			52,5			

(FONTE : INE/GPPAA/DRA's - Anuário Hortofrutícola, 1998/99)

Em Portugal, e até 1993 tínhamos uma balança comercial com algumas oscilações mas, no geral, era-nos favorável. Os nossos principais clientes eram sobretudo Angola e Cabo Verde. Com a globalização da economia e a abertura de fronteiras, a importação sobe vertiginosamente comparativamente com a exportação, e assim, passamos a consumir figo fresco vindo de países como a Espanha, Brasil, em contra estação, e mais recentemente da Bélgica e

Luxemburgo, embora estes dois últimos países funcionem sobretudo como placas giratórias por onde passa o figo de diferentes proveniências. A quase totalidade das importações de figo efectuam-se no período de Agosto a Dezembro.

No Algarve, a figueira, árvore tradicional do sequeiro algarvio, constituiu até ao final dos anos 50 um importante contributo para a economia das explorações agrícolas da região, através da valorização do figo seco. Foi aliás nesta altura que surgiu uma nova modalidade do comércio do figo sob a forma de «pasta», sendo vários os mercados interessados neste produto, em especial os EUA. Para além disso, o figo representava também um importante papel na alimentação do agregado familiar rural algarvio, principalmente o figo seco no Inverno, que constituía normalmente dieta durante os árduos trabalhos de campo, devido aos seus elevados teores em calorias.

Tratando-se de um fruto tradicional, a sua utilização abrange as mais diversas áreas: culinária, pastelaria, doçaria, conservas, confeitaria e destilaria. Durante muitos anos, o figo como matéria prima para a indústria do álcool, foi uma apreciável fonte económica para o Algarve, não somente pelo rendimento em álcool, mas também pelo bagaço dos figos, o "figo destilado" que era aproveitado na alimentação dos animais. As doceiras vendiam-nos às populações locais e aos forasteiros que passavam pelo Algarve, em viagens de turismo ou de negócios. Eram também procuradas para fornecer doces para grandes eventos e banquetes para todo o país e mesmo para o estrangeiro. Verdadeiras obras de arte, manufacturadas com figo, eram conseguidas ao nível da confeitaria que constituía, assim, uma atracção e uma recordação do Algarve para todos os visitantes. O "morgado", "figos cheios", "estrelas de figo", "queijos de figo" e "pastas de figo", são algumas das utilizações deste fruto em confeitaria que se têm vindo a desenvolver.

Contudo, as preocupações alimentares do cidadão moderno giram em redor de aspectos dietéticos. A estas preocupações associam-se as preferências pelo saudável, pelo ligeiro (pouco calórico), pelo natural e pelo tradicional. Depois da progressiva e gradual substituição das dietas tradicionais das populações pela "dieta universal", a Organização Mundial de Saúde tem vindo a recomendar a dieta mediterrânea. O figo em fresco pode fazer parte dessa dieta, devido à sua riqueza vitamínica, baixa gordura, baixo teor em sódio e elevado teor de fibras. Como se observa no quadro I.5, apesar de os figos serem inicialmente compostos por 80% de água e 15% de açúcar, uma vez secos, estas proporções variam fortemente a menos de 21% e a mais de 55%, respectivamente.

Quadro I.5 - Composição nutritiva do figo, por cada 100 gramas de parte edível

Componentes	Unidade	Figo Fresco		Figo Seco
		Lampo (Lampo Preto)	Vindimo (Moscatel)	Vindimo (Euchário Preto)
Água	(%)	82,7	80,7	20,7
Proteínas	(g)	0,8	0,9	3,0
Gorduras	(g)	0,7	0,3	0,5
Valor Energético	(cal.)	64,0	67,0	237,0
Hidratos de Carbono	(g)	13,5	15,0	55,1
Celulose	(g)	1,3	1,2	5,8
Minerais	(mg)			
Cálcio		27,0	36,0	244,0
Fósforo		21,0	18,0	55,0
Ferro		0,5	0,6	1,2
Cobre		0,2	0,1	0,3
Vitaminas	(mg)			
Tiamina		0,02	0,03	0,11
Riboflavina		0,02	0,03	0,08
PP		—	0,30	—
C		0,6	1,0	0,6

(Fonte: Ferreira & Graça, 1961)

A sua composição nutritiva, em fresco, é perfeitamente comparável à dos outros frutos normalmente consumidos em maiores quantidades. Tem teores em água e gordura, valor energético e açúcares disponíveis bastante semelhantes aos do Kiwi. Fornece sensivelmente o mesmo teor de fibras e hidratos de carbono da maçã Golden Delicious ou da pêra Williams. O valor calórico é inferior ao da banana e semelhante ao do Kiwi e da maçã. Apresenta teores significativos de vitamina C, superiores aos do melão, pêsegos e uvas, do mesmo nível dos do tomate e ananás, bem como da vitamina B2, só superado pelo damasco.

A realidade do mercado obriga a que se pense em qualidade e competitividade, o que só será possível através do relançamento da figueira com base em sistemas culturais que respeitando o contexto específico de cada agricultor, potenciem as estruturas produtivas.

Tendo sido o Algarve uma região com grande expressão na produção de figo, factores alheios à própria produção fizeram com que a importância desta cultura na economia da região seja hoje praticamente nula. A deterioração

dos preços dos produtos em relação aos custos de produção, nomeadamente a escassez de mão-de-obra e conseqüentemente alta de salários, provocou a queda de importância do pomar tradicional.



Figura I.2 - Pomar de figueiras em Castro Marim

Apesar da grande recessão que sofreu nos últimos anos, a figueira é agora (re)descoberta por alguns dos produtores algarvios que apercebendo-se do nicho de mercado que significa a sua produção para a venda em fresco, resolveram apostar na instalação de pomares estremes com a utilização de novas tecnologias de produção (Figura I.2).

2 – Caracterização das tecnologias de produção de figo para venda em fresco no Algarve

2.1 – Metodologia

O âmbito geográfico considerado neste trabalho foi o Algarve, e um dos seus objectivos a caracterização do estado actual da produção de figo fresco. As explorações alvo coincidiram com os pomares estremes com figueiras para produção de figo para venda em fresco. A nível do Algarve estima-se que não existirão mais do que quinze explorações com pomares nestas condições.

Os esforços realizados no sentido de se conhecer a população em estudo revelaram-se infrutíferos dado a utilização de pomares estremes para a produção de figo fresco ser prática recente. Assim, optou-se por se fazer um levantamento junto das Zonas Agrárias, sendo doze as identificadas. Após um prévio contacto com os produtores, dez deles, mostraram-se disponíveis para responder a um inquérito. Contudo, é importante referir desde logo que, face ao diminuto número de explorações encontrado, optou-se por colocar questões abertas, pois pretendia-se fundamentalmente colher as suas opiniões. O guia de inquérito funcionou sobretudo como linha orientadora de modo a que posteriormente fosse possível estabelecer alguns critérios comparativos. Este guia de questionário foi dividido em três partes. Na primeira parte procedeu-se a um levantamento dos dados do produtor (identificação pessoal, situação profissional, formação geral e agrícola, modo de organização das contas de exploração e relações exteriores existentes) e na segunda, a forma de exploração, a superfície agrícola utilizada e repartição pelas diferentes culturas. As questões aqui abordadas são fundamentais para posterior compreensão da importância da cultura na exploração.

Na terceira e última parte foram incluídas as seguintes questões relativas aos blocos com figueiras para a produção de figo para venda em fresco:

- Caracterização das áreas com figueiras e sua evolução ao longo do tempo no que diz respeito a parcelas utilizadas, edafologia, variedades, estado sanitário, vigor vegetativo, idade do pomar e respectivas fases produtivas.

- Práticas culturais realizadas pelos produtores de figo fresco nos seus pomares e razão de ser das mesmas.

- Construções e equipamentos necessários ao apoio da cultura e mão-de-obra utilizada, quer na altura da colheita, quer na realização das restantes operações culturais.

- Produção e comercialização do figo no produtor, diferenciando os figos lampos dos vindimos. Na maioria dos casos inquiridos, pediu-se ao produtor para descrever, com algum pormenor, todas as operações efectuadas desde a colheita até ao acondicionamento e expedição para o mercado. É importante referir que relativamente ao preços de venda, sabendo-se da grande volubilidade a que estão sujeitos de ano para ano, estas questões foram analisadas na conjuntura do ano considerado (1998).

- Potencialidades e limitações da produção e comercialização de figo fres-

co de uma maneira geral e de cada exploração em particular, dados importantes para se perceberem as motivações e perspectivas futuras do produtor no que concerne à cultura.

Os dez inquéritos ao produtor foram efectuados em seis concelhos: Tavira (2), Portimão (1), Lagos (2), Lagoa (2), Castro Marim (1) e Albufeira (2). Quatro dessas explorações foram consideradas representativas dos sistemas culturais existentes, sendo sujeitas a posterior visita no intuito de apurar, junto do produtor, os custos das operações culturais num ano de plena produção.

2.2 – Sistema de cultura

Os pomares estremes com figueiras para produção de figo fresco da amostra (Quadro II.1) pertencem a produtores com idades compreendidas entre os 48 e os 68 anos e maioritariamente com habilitações literárias acima do ensino preparatório, isto é, três completaram o ensino secundário e três têm formação superior. Seis dos dez inquiridos dedicam-se a esta actividade a tempo principal. Metade dos produtores fazem contabilidade agrícola e são sócios de cooperativas e/ou associações, embora nenhuma delas trabalhe com o figo especificamente. A totalidade dos inquiridos não teve qualquer formação específica no início da actividade produtiva, sendo a forma de cultivo de um pomar de figueiras conhecimento transmitido ao longo de gerações. A tradição que a cultura tem na região, por vezes aliada a recentes visitas a outras explorações produtoras de figo para venda em fresco, foram as razões que estiveram na origem da constituição da maioria dos pomares estremes visitados. Apesar de menos evocado pelos produtores, o facto de a cultura dar pouco trabalho ao longo do ano e exigir pouca água são factores que estão implicitamente ligados às opções tomadas.

A maioria dos pomares estremes de figueiras visitados (8), pertencem a explorações com uma SAU total entre 14 e 30 hectares. Contudo, nove dos dez inquiridos possuem pomares de figueiras com áreas inferiores a 2 hectares e metade deles têm áreas inferiores a 1 hectare. Portanto, temos pomares pequenos e naturalmente pouco divididos (normalmente num único bloco). Os agricultores escolhem geralmente os blocos de fácil acesso, servidos de bons caminhos e próximos da área social das explorações. Esta situação evita grandes perdas de tempo e deslocamentos excessivos da mão-de-obra e do tractor, nomeadamente na colheita.

Quadro II.1 - Caracterização dos produtores e das suas explorações

Localização da Exploração	Nº de explorações	Nº da Amostra	Características Sócio-Económicas						Forma de Exploração	Áreas e Utilização das Terras			
			Idade	Hab. Literárias	Actividade Profissional	Formação específica	Contabilidade Agrícola	Membro de cooperativas e/ou associações		S.A.U. da exploração (ha)	Área com figo fresco (ha)	Nº de parcelas	Tipo de solo
Albufeira	2	1	58	Ens. Primário	ATP ³	Inexistente	Sim	Não	Conta própria	18,0	1,7	2	Não Sabe
		2	48	Ens. Preparatório	Comerciante	Inexistente	Não	Não	Conta própria	15,0	0,4	1	Arenoso
Portimão	1	3	68	Ens. Secundário	ATP ³	Inexistente	Não	Sim	Conta própria	18,0	1,0	1	Argiloso
Tavira	2	4	63	Ens. Secundário	ATP ³	Inexistente	Sim	Sim	Conta própria	21,0	1,5	2	Argiloso
		5	53	Ens. Secundário	Comerciante	Inexistente	Sim	Sim	Conta própria	14,0	0,5	1	Argiloso
Castro Marim	1	6	57	Ens. Superior	ATP ³	Inexistente	Não	Não	Conta própria	40,0	4,0	5	Xistoso
Lagoa	2	7	53	Ens. Superior	ATP ³	Inexistente	Sim	Sim	Conta própria	29,0	0,6	1	Areno-Argiloso
		8	57	Ens. Superior	Advogado	Inexistente	Sim	Não	Conta própria	50,0	1,0	2	Argilo-Calcáreo
Lagos	2	9	66	Ens. Primário	Reformado	Inexistente	Não	Sim	Conta própria	0,2	0,2	1	Aluvião
		10	63	Ens. Primário	ATP ³	Inexistente	Não	Não	Conta própria	0,2	0,2	1	Argiloso

³ - ATP - Agricultor a Título Principal

Como espécie rústica que é, e facilmente adaptável a todo o tipo de solos, verifica-se que os argilosos, arenosos, argilo-calcáreos, areno-argilosos, xistosos e de aluvião são os escolhidos para a cultura no Algarve. Contudo, nota-se uma certa tendência para a instalação dos pomares em solos argilosos (5 casos).

2.2.1- Instalação da cultura

Como se observa no quadro II.2, a maioria (7) das plantações dos pomares visitados realizaram-se por meio de estacas em local definitivo, recolhidas a partir de árvores mais velhas existentes nos pomares e/ou fornecidas por amigos.

A preparação do terreno foi realizada normalmente cerca de 2 meses antes da plantação e consistiu fundamentalmente numa lavoura seguida de uma escarificação e/ou gradagem. Por via mecânica ou manual os produtores abriram covas de aproximadamente 20 cm de diâmetro e 0,5 m de profundidade, onde foram colocadas as estacas. Seguiu-se a cobertura com uma camada de terra e a aplicação de uma pequena quantidade de estrume ou adubo. Finalmente deitou-se a restante terra existente e alguns deles fizeram uma rega ligeira.

O sistema de plantação escolhido foi na maior parte dos casos em rectângulo com compassos bastante variáveis, mas de uma maneira geral, superiores a 7 e 6 m na entre-linha e linha, respectivamente. Contudo, encontrámos

Quadro II.2 - Informações relativas ao modo de instalação da cultura

Localização da Exploração	Nº de Amostra	Material de Partida						Compasso (metros)	Idade (anos)
		Tipo	Origem	Árvores			Bafoneiras		
				Nº	Variedade	Biologia Floral			
Albufeira	1	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	166	Euchária Preta	Uníferas	7	10x10	30
	2	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	33	Euchária Preta	Uníferas	2	12x10	10
Porlímão	3	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	100	Lampa Preta	Bíferas	-	-	20
Tavira	4	Estacas micropropagadas e em local definitivo	Figueiras já existentes	330	Lampa Preta	Bíferas	-	6x5	8
	5	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	3	Lampa Branca	Bíferas	-	-	-
Castro Marim	6	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	96	não sabe	Bíferas	-	-	17
Lagoa	7	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	1700	Lampa Preta	Bíferas	-	-	12
Lagos	8	Estacas primeiro em viveiro e depois transplantadas	Figueiras já existentes	100	Euchária Preta	Uníferas	3	8x7	23
				90	Euchária Preta	Uníferas			
				97	Lampa Preta	Bíferas			
				30	Bêbera Branca	Uníferas			
				16	Bêbera preta	Bíferas			
				10	Euchária Branca	Uníferas			
22	Lampa Branca	Bíferas							
Lagos	9	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	27	Euchária Preta	Uníferas	2	7x7	10
				4	Burjassote Branco	Uníferas			
				17	Lampa Preta	Bíferas			
				36	Euchária Preta	Uníferas			
				4	Burjassote Branco	Uníferas			
3	Marquesas	Bíferas							
Lagos	10	Estacas em local definitivo	Figueiras já existentes	17	Lampa Preta	Bíferas	4	5x5	7
				36	Euchária Preta	Uníferas			
				4	Burjassote Branco	Uníferas			
				3	Marquesas	Bíferas			

compassos desde os 5 m x 5 m, passando pelos 8 m x 7 m até aos 10 m x 10 m e 12 m x 10 m.

Mais de metade dos pomares da amostra considerada (6 em 10) são constituídos por árvores com uma média de idades abaixo dos 15 anos e altura igual ou inferior a 3 m. Todas as fruteiras começaram a produzir ao terceiro ano e estabilizaram as suas produções por volta dos 8-10 anos.

No total das explorações algarvias estudadas existem aproximadamente 500 árvores de variedades uníferas e 2384 de bíferas. A variedade mais utilizada para a produção de figo fresco é a Lampa Preta (variedade pertencente ao grupo S. Pedro) (Figura II.1).



Figura II.1 - Figueira Lampa Preta

Sendo uma árvore bífera, produzindo por isso duas camadas de figos, os produtores optam naturalmente por colher apenas a primeira camada de figos (lamos), pois é a que atinge melhores preços e não necessita de caprificação, ao contrário da segunda camada (vindimos). Para além disso, os produtores sabem que uma aposta na segunda camada implicaria uma redução na produção de figos lamos no ano seguinte.

Apesar de existir um maior número de árvores Lampa Preta, verifica-se, no entanto, que a Euchária Preta (Figura II.2) está presente num maior número de explorações. Esta variedade pertencente ao grupo Smyrna é unífera e necessita de caprificação para a produção da sua única camada.



Figura II.2 - Figueira Euchária Preta

Portanto, pode concluir-se que em termos da instalação da cultura é característica comum a todos os pomares visitados as estacas serem obtidas de figueiras já existentes. O compasso adoptado, as variedades utilizadas e naturalmente a idade do pomar são as principais divergências.

2.2.2 – Práticas culturais

Relativamente às práticas culturais realizadas nos pomares inquiridos, verifica-se que, quer no primeiro ano de plantação, quer nos restantes os produtores realizaram mobilizações de solo, as quais têm como principal finali-

dade a destruição das ervas daninhas e a quebra da crosta superficial e consequentemente dos torrões mais volumosos (Quadro II.3). Estas operações culturais são usualmente acompanhadas pela aplicação de um adubo químico azotado.

Quadro II.3 - Caracterização das práticas culturais nos pomares com figueira estudados

Localização da Exploração	Nº de Amostras	Caprificação		Combate às Infestantes		Fertilização	Tratamentos Fitossanitários	Rega		Poda		Colheita	
		Realização	Colocação de colares	Mobilizações	Herbicida			Realização	Sistema	Realização	Mão-de-Obra	Realização	Mão-de-Obra
Albuleira	1	Sim	Sim	Escaril.+Grad.	Não	Sim	Não	Não	-	Sim	Especializada	Sim	Perm.+Fam.
	2	Sim	Não	Gradagem	Não	Sim	Não	Sim	Alagamento	Sim	Indiferenciada	Sim	Familiar
Portimão	3	Não	Não	Escarificação e Gradagem	Não	Sim	Não	Sim	Gota-a-Gota	Sim	Especializada	Sim	Permanente e Temporária
Tavira	4	Não	Não	Gradagem	Não	Sim	Não	Não	-	Sim	Especializada	Sim	Perm.+Temp.
	5	Não	Não	Gradagem	Não	Sim	Não	Sim	Gota-a-Gota	Sim	Especializada	Sim	Perm.+Temp.
Castro Marim	6	Não	Não	Gradagens e Sachas	Não	Sim	Não	Sim	Gota-a-Gota	Sim	Indiferenciada	Sim	Perm.+Fam.
Lagoa	7	Sim	Sim	Gradagens	Não	Sim	Não	Não	-	Sim	Indiferenciada	Sim	Temp.+Fam.
	8	Sim	Sim	Gradagens	Não	Sim	Sim ^a	Sim	Microaspersão	Sim	Indiferenciada	Sim	Permanente
Lagos	9	Sim	Sim	Montijo	Não	Sim	Não	Não	-	Sim	Indiferenciada	Sim	Familiar
	10	Sim	Sim	Freza	Não	Sim	Não	Sim	Alagamento	Sim	Indiferenciada	Sim	Familiar

^a - Muito raramente

A totalidade dos produtores inquiridos afirmam não realizar tratamentos fitossanitários. Contudo, tal não significa que não existam algumas pragas e/ou doenças. Acontece é que os ataques têm sido pouco significativos.

Aproximadamente em Junho, cinco dos seis produtores com variedades do grupo Smyrna (vindimos com caprificação) retiram os figos lampos baforeiros das árvores silvestres que possuem, para fazerem colares (4-6 figos) que posteriormente são colocados nas árvores mansas. A proporção mais utilizada nos pomares algarvios é a de 1 figueira silvestre para 15 mansas, ficando cada árvore com aproximadamente 3 – 4 colares.

Durante os meses secos de Verão, 6 dos 10 inquiridos procederam à rega dos pomares pois, no seu entender "assim as árvores dão mais e melhores produções com figos de calibre superior". Essas regas são interrompidas cerca de 2 semanas antes da colheita para que o "figo ganhe resistência ao fendilhamento". No período de colheita as fortes higrometrias nocturnas, nas explorações situadas nas proximidades do mar e os orvalhos matinais importantes e prolongados favorecem, só por si, o rebentamento da epiderme. Os sistemas de rega utilizados são o gota-a-gota, microaspersão e por alagamento, sendo as quantidades de água aplicadas variáveis consoante as condições climatéricas.

A maioria (6) dos pomares com figueiras para a produção de figo fresco estudados têm produções anuais entre 1 000 e 3 000 Kg (Quadro II.4).

Para a colheita os agricultores recorrem na maioria dos casos a mão-de-obra assalariada temporária. A realização das restantes operações é normalmente assegurada pela mão-de-obra familiar ou por trabalhadores permanentes.

Quadro II.4 - Produção de figo fresco nas explorações inquiridas

Valor (Kg)	Frequência (N.º de Explorações)	Percentagem	Percentagem válida acumulada
< 500	1	10	10
500 a < 1000	1	10	20
1000 a < 2000	3	30	50
2000 a < 3000	3	30	80
3000 a < 4000	1	10	90
» 5000	1	10	100
TOTAL	10	100	

No fim da colheita ou no início da rebentação, a totalidade dos produtores da amostra poda as figueiras. É uma operação realizada na maioria dos casos por podadores não profissionais, mas com prática, com a qual se procuram eliminar todos os ramos que se dirijam para o interior da copa, ramos ladrões e os que impeçam o suficiente arejamento, nomeadamente a entrada de ar e luz. Para além disso, nas variedades uníferas fazem-se pequenos cortes dos botões terminais dos rebentos frutíferos, conseguindo-se com isso o crescimento e maturação dos figos vindimos. Quando a finalidade da poda é a de adiantar a precocidade dos figos lampos, numa clara aposta na produção da primeira camada, nas variedades bíferas, desponta-se no início da vegetação o botão terminal e, uns dias depois os botões axilares do ramo, salvo os conservados na parte inferior. Assim, perde-se a colheita dos figos vindimos, que se obteriam no prolongamento do botão terminal, mas os rebentos de substituição obtidos, que nascem nos gomos deixados, estão predispostos a dar figos lampos. Depois da colheita destes figos, eliminam-se os ramos que produziram, cortando-se por cima dos rebentos de substituição nascidos na sua base.

Como vimos, é característica comum a todos os pomares estudados a realização de mobilizações de solo, como meio de combate às infestantes, e a aplicação de fertilizantes, nomeadamente adubos químicos. A realização de poda bem como a colheita dos frutos são as restantes operações culturais realizadas por todos os produtores.

A realização ou não de caprificação e o conseqüente recurso à utilização de colares, bem como da rega são os dois aspectos que distinguem os produtores inquiridos em termos de práticas culturais.

A forma de cultivo de um moderno pomar de figueiras, assemelha-se ao adoptado no pomar tradicional de sequeiro, no que respeita à ausência de tratamentos fitossanitários e controlo de infestantes com o recurso a mobilizações de solo. No que concerne a fertilizações, verifica-se que de uma maneira geral, estas são sobretudo azotadas, dando-se pouca importância à acção que o fósforo (influyente na coloração e maturação) em conjunto com o potássio (proporciona maior rendimento) têm na qualidade do figo.

O compasso utilizado, a idade dos pomares, a realização de rega, as variedades utilizadas e suas exigências em caprificação são os factores que distinguem os pomares estudados (Quadro II.5).

Quadro II.5 - Semelhanças e diferenças no sistema de cultura

Sistema de Cultura	Semelhanças	Diferenças
Instalação da Cultura	* Material de partida utilizado são estacas oriundas de figueiras mais velhas.	* Compasso * Idade * Variedades
Práticas Culturais	* Recurso a mobilizações de solo para o combate a infestantes. * Ausência de tratamentos fitossanitários. * Realização de poda e colheita.	* Caprificação * Rega

2.3 - Circuitos de comercialização de figo fresco

O contexto que envolve a produção de figo fresco é decisivo na sua posterior conservação e comercialização. Tratando-se de um fruto extremamente perecível, todas as etapas que vão desde a produção, ao transporte e venda no mercado e posterior consumo final deverão ser alvo da atenção de todos os agentes da fileira.

Sabendo-se que, um figo "verde" no máximo das suas qualidades dificilmente se conserva por mais de 24 horas, uma "boa" produção e colheita

cuidadosa assim como um acondicionamento esmerado podem contribuir decisivamente para o prolongamento desse período.

O produtor tem portanto um papel decisivo neste circuito, pois além da produção e da colheita, cabe-lhe também acondicionar o produto e embalá-lo.

Exige-se de um produtor de figo fresco perspicácia, rapidez de acção, e um conhecimento global do circuito. Na hora de plantar, o agricultor deverá desde logo conhecer e avaliar:

- as necessidades de figo nos mercados a atingir, averiguando não só os existentes como também os possíveis novos mercados;

- as variedades que existem e as mais valorizadas, não só na sua componente botânica e exigências de cultivo, mas também ter em conta todos os aspectos referentes a épocas de maturação, resistência ao transporte e qualidades organolépticas;

- os conditionalismos da sua própria estrutura produtiva, não só a nível edáfo-climático mas também da capacidade produtiva (custo e disponibilidade de mão-de-obra, etc...).

É importante que tenha toda a percepção da fileira, de modo a ajustar aquilo que é a sua realidade produtiva às exigências das variedades e dos mercados existentes. A elaboração de um plano de dispersão do produto pelos pontos de venda, reveste-se de capital importância no sentido de evitar a saturação do mercado.

Logo que atingida a maturação e durante um período de aproximadamente 10 – 15 dias, os figos são colhidos pela manhã e colocados delicadamente em caixas de plástico ou cestas de verga revestidas com folhas de figueira. Os frutos são normalmente cortados à unha ou com uma faca, havendo sempre o cuidado de deixar o pedúnculo aderente e de não os pisar. Geralmente os produtores tentam evitar as altas temperaturas do meio dia, período durante o qual a epiderme do fruto se rompe facilmente ao ser tocada pelos dedos. Já em armazém, os frutos são sujeitos a uma selecção e divididos por "calibres" sendo usualmente colocados em caixas de tara perdida de 5 Kg com uma ou duas camadas de figo (Figura II.3).

Os preços praticados pelos produtores algarvios de figo fresco são muito variáveis de ano para ano e dentro do mesmo ano ao longo do período de campanha, em virtude da não existência de garantias de escoamento. Os acor-



Figura II.3 - Caixa com figos de calibre homogéneo (Variedade Lampa Preta)

dos quando existem, são sobretudo verbais. Os agricultores elegem o início da campanha como a melhor altura para vender a produção. A partir daí, as cotações começam a baixar gradualmente até se atingirem preços próximos do limiar mínimo de rentabilidade, que os produtores inquiridos consideram de 150\$00 – 200\$00/Kg. Contudo, é importante notar que um figo lampo e/ou vindimo que seja “temporão” atinge normalmente cotações superiores.

Como vimos anteriormente (Quadro II.2), as duas variedades mais representativas nas explorações algarvias inquiridas são a Lampa Preta e a Euchária Preta. Ao contrário do que seria de esperar, o figo vindimo Euchário Preto atinge preços no produtor que variam entre os 150\$00 e os 600\$00/Kg e portanto mais elevados que o Lampa Preto, entre os 120\$00 e 500\$00/Kg.

Tal situação deve-se ao facto de o figo Lampa Preto estar sobretudo presente em explorações que possuem pomares de figueiras com alguma dimensão (área igual ou superior ao hectare), com idades inferiores a 20 anos e de regadio. No que respeita aos compassos de plantação adoptados, constata-se uma divisão entre os apertados (6m x 5m e 5m x 5m) e os largos (12m x 8m e 9m x 6m). As produções aqui obtidas destinam-se normalmente a Mercados Abastecedores em quantidades assinaláveis (superiores a 2 000 Kg) e portanto a preços mais baixos. Pelo contrário, o figo Euchário Preto está presente em explorações que englobam pequenos pomares de figueiras (< que 0,5 ha), em

Quadro II.6 - Distribuição dos pomares estudados por tipo de variedade

Explorações Algarvias	Nº de Expl.	Zona	Área total ocupada com figueiras	Idade do Pomar	Compasso	Rega	Produção	Mercados Destino
Só com variedades uniferas	4	Barlavento (4)	« 0,5 ha (4)	10 anos (2) > 20 anos (2)	Largo (4)	Não (3) Sim (1)	« 2000 Kg (4)	Mercado de Levante (1) Mercado Retalhista (3)
Só com variedades bíferas	4	Sotavento (3) Barlavento (1)	» 1 ha (4)	< 20 anos (4)	Largo (2) Apertado (2)	Sim (3) Não (1)	> 2000 Kg (4)	Mercado Abastecedor (3) Mercado de Levante (1)
Contendo variedades bíferas e uniferas	2	Barlavento (2)	« 1 ha (2)	< 10 anos (2)	Apertado (2)	Sim (2)	< 2000 Kg (2)	Mercado Retalhista (2)

cultivo extensivo (compasso largo e sem rega). As baixas produções (iguais ou inferiores a 2000 Kg) aqui obtidas, são normalmente comercializadas para os comércios de proximidade, praticamente sem custos de transporte, atingindo por isso melhores preços. Este figo em fresco não é geralmente comercializado em Mercados Abastecedores, devido fundamentalmente, à sua fraca resistência ao transporte (Figura II.4 e Quadro II.6).

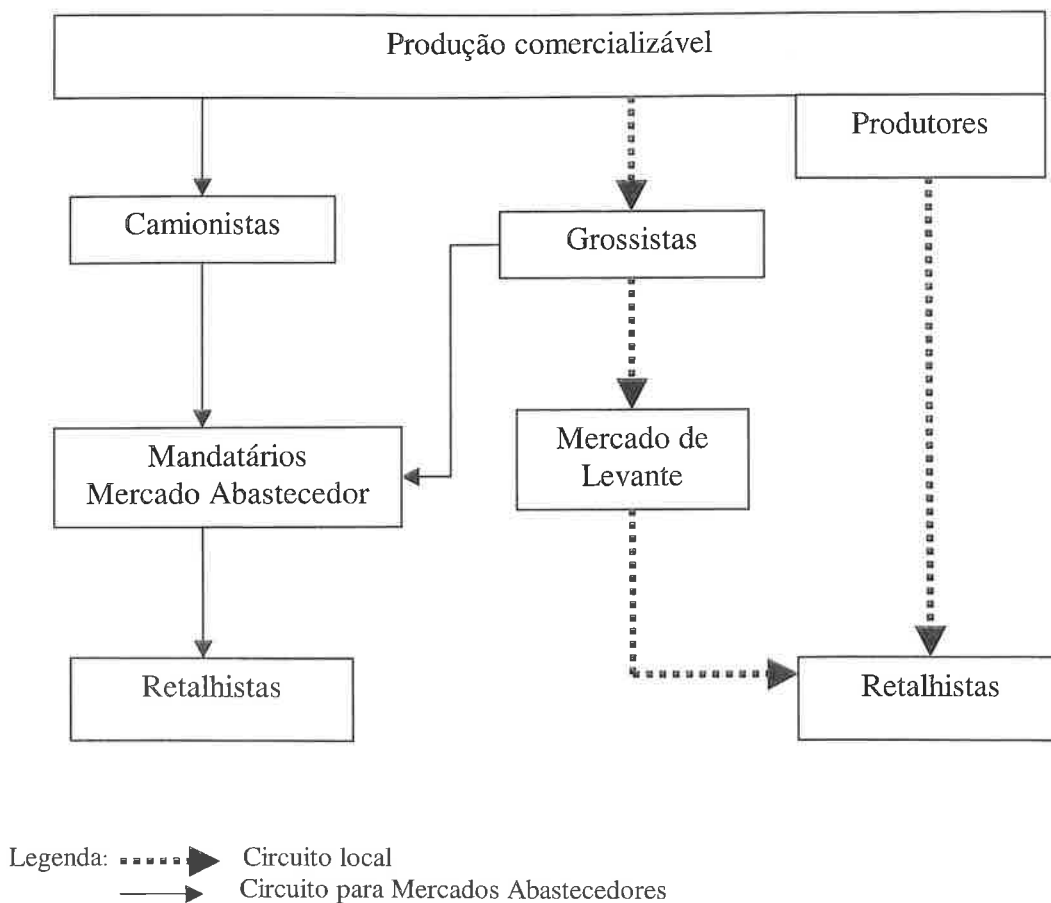


Figura II.4 - Circuitos de comercialização de figo fresco

No caso da venda para Mercados Abastecedores a consignação é a forma mais utilizada, muito embora esteja em declínio, sendo essencialmente protagonizada por agricultores que mantêm relações com mandatários que operam nos Mercados Abastecedores. Esta forma de comercialização utiliza as empresas de camionagem para transportar a fruta para os mercados.

É importante realçar por fim que, nos Mercados Abastecedores as variedades lampas são mais valorizadas atingindo cotações superiores.

2.4 – Tecnologias de produção

Com base na análise efectuada foram consideradas representativas dos sistemas culturais existentes quatro explorações representando cada uma delas uma alternativa tecnológica (A, P, T e C).

Quadro II.7 - Características das alternativas tecnológicas

Sistema
Extensivo

Sistema
Intensivo

Características técnicas	Tecnologia A	Tecnologia P	Tecnologia T	Tecnologia C
Nº da amostra	1	3	4	6
Idade do pomar (anos)	30	20	8	12
Variedades	Uníferas	Bíferas	Bíferas	Bíferas
Exigência de caprificação	Sim	Não	Não	Não
Compasso (metros)	10 x 10	12 x 8	6 x 5	5 x 5
Rega	Não	Sim	Não	Sim

Assim, respeitando um itinerário técnico (sistema extensivo para intensivo), temos:

A – Pomar com variedade unifera necessitando de caprificação, compasso largo e sem rega.

P – Pomar com variedade bífera, compasso largo e rega.

T – Pomar recente com variedades bíferas, compasso apertado e em sequeiro ajudado nos primeiros três anos após a instalação do pomar ("desmame").

C - Pomar recente com variedade bífera, compasso apertado e rega.

Os custos variáveis por hectare das operações culturais num ano de plena produção (1998) e respectivas margens brutas constam dos quadros II.2, II.3 e anexo A. Para o conhecimento pormenorizado das técnicas consultar FÉLIX (2000), páginas 70 a 93.

As tecnologias de produção apresentadas não podem ser escolhidas "per si", mas avaliadas no contexto específico de cada agricultor e da sua estrutura produtiva. Não é possível aconselhar um produtor que não tem recursos hídricos disponíveis a adoptar a tecnologia **P** (sistema semi-extensivo) ou **C** (sistema intensivo). Factores como o solo, clima e recursos disponíveis influem directamente no modo de cultivo eleito. Contudo, é possível concluir-se que o cultivo de figueira para a produção de figo fresco é uma actividade com interesse económico gerando no Algarve margens brutas por hectare que oscilam entre os 175,7 mil escudos na tecnologia **A** (sistema extensivo) e os 909,5 mil escudos da tecnologia **P** (Quadro II.2 e II.3).

Quadro II.8 - Economia das tecnologias Algarvias (1 ha) - 1998

Designação	Operações Culturais	Figo Fresco			
		Tecnologia A	Tecnologia P	Tecnologia T	Tecnologia C
1 - Rendimento Bruto	Produção	600 Kg	3000 Kg	2.178 Kg	2.550 Kg
	Preço	500\$00/Kg	400\$00/Kg	300\$00/Kg	300\$00/Kg
	Sub-Total	300.000\$00	1.200.000\$00	653.400\$00	765.000\$00
2 - Encargos Variáveis	Poda	20.000\$00	16.000\$00	24.000\$00	7.500\$00
	Trat. Fitossanitários	-	-	-	-
	Fertilização	9.940\$00	10.900\$00	18.855\$00	11.818\$00
	C. Infestantes	8.184\$00	7.712\$00	6.912\$00	15.824\$00
	Rega	-	7.360\$00	-	9.200\$00
	Caprificação	26.400\$00	-	-	-
	Colheita	59.764\$00	128.546\$00	128.364\$00	105.546\$00
	Embalagem	-	120.000\$00	40.000\$00	-
	Sub-Total	124.288\$00	290.518\$00	218.131\$00	149.888\$00
3 - Margem Bruta	TOTAL (1-2)	175.712\$00	909.482\$00	435.269\$00	615.112\$00

Nas tecnologias **A** e **P** o produto é escoado para mercados próximos das explorações conseguindo-se com isso preços mais elevados, 500\$00 e 400\$00/Kg, respectivamente.

Analisando os encargos variáveis de manutenção, verifica-se que a mão-de-obra é responsável por uma parte significativa (mais de 50%) dos custos considerados. As tecnologias algarvias têm necessidades que oscilam entre os 24,8 e os 50 dH anuais por hectare. As operações de poda, caprificação (tecnologia **A**) e sobretudo a colheita são as mais exigentes.

Quadro II.9 - Participação de mão-de-obra nos encargos variáveis (1 ha) - 1998

Tecnologia	Sistema de Cultivo	Rendimento Bruto (RB) (ESC.)	Encargos Variáveis de Manutenção (EV)								Margem Bruta (MB) (ESC.)	MB/dH (ESC.)	
			Total		Outros		Mão-de-Obra						dH
			ESC.	%	ESC.	%	Assalariada ESC.	%	Familiar				
									ESC.	%			
A	Extensivo	300.000\$00	124.288\$00	100,0	6.738\$00	5,4	83.750\$00	67,4	33.800\$00	27,2	24,8	175.712\$00	7.097\$00
P	Semi-Extensivo	1.200.000\$00	290.518\$00	100,0	136.218\$00	46,9	154.300\$00	53,1	-	0,0	34,3	909.482\$00	26.546\$00
T	Semi-Intensivo	653.400\$00	218.131\$00	100,0	47.731\$00	21,9	170.400\$00	78,1	-	0,0	49,0	435.269\$00	8.883\$00
C	Intensivo	765.000\$00	149.888\$00	100,0	21.763\$00	14,5	75.625\$00	50,5	52.500\$00	35,0	34,8	615.112\$00	17.695\$00

Nas tecnologias **A** e **C** o trabalho familiar é responsável por 28,7% e 41,0%, respectivamente, dos encargos em mão-de-obra, tendo-se considerado para o cálculo como custo de oportunidade o salário de um trabalhador assalariado eventual.

Na tecnologia **A**, o montante gasto em mão-de-obra aproxima-se dos 95,0% (117,5 mil escudos), em virtude da utilização de uma variedade unífera com exigências de caprificação. Situação semelhante acontece na tecnologia **C**, onde o peso da mão-de-obra se aproxima dos 85,5% dos encargos variáveis, sendo de realçar o peso que a utilização de mão-de-obra familiar representa nos encargos em trabalho (41,0%).

A tecnologia **P** é a que apresenta menores gastos em mão-de-obra relativamente aos encargos totais. Contudo, tal situação deve-se unicamente ao elevado custo da embalagem (madeira alvéolada) para o acondicionamento do figo.

3 – Conclusões e perspectivas futuras

Após a análise das tecnologias apresentadas pode concluir-se que a cultura da figueira para a produção de figo fresco é uma actividade com interesse

económico para o Algarve que potencia os recursos naturais, remunera convenientemente a mão-de-obra e gera rendimentos apreciáveis. Encontra-se bem adaptada como actividade complementar em pequenas e médias explorações situadas em zonas desfavorecidas (Barrocal e Serra) e com mão-de-obra familiar disponível, de que é bom exemplo a tecnologia de produção C (sistema intensivo). Nestas situações o cultivo da figueira poderá ajudar à fixação dessas populações e melhorar as suas condições de vida.

A produção de figo para venda em fresco, embora ainda em fase embrionária, não só no Algarve como a nível nacional, é encarada pelos produtores algarvios com algum optimismo. Vários foram os que a compararam a outras culturas referindo que: "De entre todas as fruteiras, a figueira para a produção de figo fresco e a alfarrobeira são aquelas que dão maior rendimento". Uma eventual redução do preço do figo fresco para valores próximos de um terço ou um quarto dos actualmente praticados, continuaria a originar rentabilidade e a suscitar o interesse dos produtores.

Como se constatou, a forma de cultivo de um moderno pomar de figueiras assemelha-se ao adoptado no pomar tradicional no respeitante à ausência de tratamentos fitossanitários e controlo de infestantes com o recurso a mobilizações de solo. Com a evolução actual da agricultura portuguesa e comunitária, que caminha para a generalização das regras da produção e protecção integrada, esta prática constitui um incentivo em termos de futuro e um valor acrescentado para a produção algarvia.

O dinamismo atingido pela actividade turística originou escassez de mão-de-obra e a consequente subida nos salários praticados. Claro que, esta é uma situação que não acontece só com esta cultura, mas, neste caso amplia-se, pois os figos têm uma maturação escalonada, o que obriga a uma contínua vigilância nomeadamente na altura da colheita. Por outro lado, as diferentes variedades de figo têm períodos de colheita que se reduzem a 15-20 dias, o que implica uma concentração de mão-de-obra nesse período e uma rápida comercialização.

Apesar de a maioria dos produtores inquiridos, actualmente, ainda não terem dificuldades no escoamento da produção, mostram-se contudo, apreensivos quanto ao futuro. Tendo o figo fresco um grande valor e significativo potencial de crescimento no mercado, um eventual aumento da produção de figo fresco passará por se encontrar soluções alternativas de escoamento, que poderão consistir em:

- Potenciar o futuro Mercado Abastecedor da Região de Faro (MARF) de dimensão regional, funcionando como pólo de concentração da produção e com capacidade de estabelecer ligações a outros Mercados Abastecedores localizados noutras regiões do país de modo a criar-se uma rede de comercialização. Esta situação iria beneficiar o figo fresco em particular e todos os produtos perecíveis de uma maneira geral, que numa situação de excesso poderiam ser escoados para outros mercados do país. Digamos que o Mercado Abastecedor deixaria de ser um mero local de venda para funcionar como moderno centro de distribuição e logística alimentar capaz de congrega, em si, uma grande diversidade de agentes económicos do ramo alimentar e não alimentar, criando sinergias intersectoriais fundamentais para a dinamização do comércio e do desenvolvimento regional.

- Escoar o figo valorizado na própria região do Algarve alargando a capacidade de utilização deste fruto para além do simples uso na doçaria tradicional. O Algarve possui à primeira vista condições de excepção para o escoamento e valorização das suas produções tradicionais. Mesmo o figo lampo que como se sabe só tem interesse para o consumo em fresco e que devido a isso, apresenta forte perecibilidade, com a coincidência da época de colheita com o período de forte afluência do turismo, poderia facilmente ser consumido na região. Contudo a realidade tem sido bem diferente. Os agentes de turismo estão pouco sensibilizados para os problemas da agricultura e os agricultores pouco preocupados em produzirem qualidade superior à que naturalmente as produções já possuem. De facto, os produtos tradicionais poderiam e deveriam ser uma bandeira da qualidade do turismo algarvio e que por certo beneficiaria agricultores, agentes do turismo e o próprio turista. Estamos convencidos que aliando uma produção e transformação de qualidade a uma estratégia de marketing concertada com a oferta turística e acompanhada de políticas específicas de valorização dos produtos, potencializaremos aquilo que de melhor o Algarve tem para oferecer.

- Fomentar organizações de produtores que trabalhem com o figo e a sua cooperação/articulação com empresas comerciais que actuem já no sector dos perecíveis. Esta situação é extremamente importante, nomeadamente para os agricultores com pequenas e médias explorações familiares e situadas em zonas desfavorecidas. Só com a formação de associações com capacidade de concentrar e comercializar todas estas pequenas produções, o cultivo da figueira para a produção de figo para venda em fresco poderá ter sucesso. Para além disso, sabendo-se do elevado custo da embalagem, estas associações estariam em posição de conseguir as embalagens a custos mais baixos do que compradas individualmente.

- Explorar os mercados internacionais. O comércio mundial de figo fresco está ainda em fase de expansão. A União Europeia é responsável por 67,6% das importações mundiais de figo fresco, sendo deficitária neste produto. Tendo em consideração que o nosso figo fresco é dos mais precoces no mercado, o aumento da produção poderá ser uma das soluções de futuro de modo a explorar convenientemente a situação. Contudo, esta será uma última fase, pois, o acesso aos mercados internacionais é extremamente difícil nomeadamente quando não existe normalização. Para além disso, com o défice existente na balança comercial portuguesa em termos de figo seco e fresco, a melhor estratégia a curto prazo será sempre no sentido de colmatar as nossas carências.

A organização da comercialização reveste-se portanto de extrema importância pelo que será neste ponto que prioritariamente se terá de investir no futuro, funcionando como estímulo para o incremento da produção.

ANEXO A
**Custos variáveis das operações culturais num
ano de plena produção**

