

## Rio de Janeiro: de onde vêm as frutas e legumes

Categories : [Reportagens](#)

Na área metropolitana do Rio de Janeiro, os pequenos produtores da Região Serrana produzem mais da metade da oferta de folhosas. A produção é variada e inclui vários tipos de alfaces, chicória, espinafre, salsa, cebolinha, couve-flor, brócolis, repolho e couve. Dessa mesma região, também chegam ao Rio de Janeiro hortaliças como o pimentão, tomate, jiló, berinjela e inhame. Esses alimentos são distribuídos pelas CEASA (centrais de abastecimento) e outros grandes atacadistas até chegarem à nossa mesa. Antonio Carlos de Souza Abboud, diretor do Instituto de Agronomia da UFRRJ (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro), explica que a produção hortícola fluminense, na maior parte, é feita em pequenas propriedades familiares que cultivam espécies variadas de hortaliças. É um padrão bem parecido com o que ocorre no Brasil inteiro.

Mas alguns dos hortifrúti mais populares vêm de grandes produtores. “A cenoura e a batata-inglesa (batatinha), por exemplo, costumam ser provenientes de produtores especializados de Minas Gerais e São Paulo. Nessas propriedades é alto o nível de ‘tecnificação’ das lavouras, bem maior do que aquele da Região Serrana. Os produtores dessas hortaliças ou trabalham em regime de monocultura ou, no máximo, se especializam em dois produtos”, conta Abboud.

O Brasil é um dos três maiores produtores de frutas do mundo, atrás apenas da China e Índia. A produção de frutas ultrapassa 40 milhões de toneladas e representa cerca de 5% da produção mundial.

A cebola é outra hortaliça produzida em grande escala, principalmente nos estados do Sul, como Santa Catarina, mas também em Pernambuco, no Nordeste. “Além dessas safras nacionais, boa parte da demanda por cebola do mercado brasileiro é suprida pela argentina”, continua Abboud. O

tomate, outro item de grande consumo, tem um importante centro produtor na região de Paty do Alferes e Sumidouro, no interior do estado do Rio, que, junto com São Paulo e Minas Gerais, supre o mercado fluminense. “O tomate é um produto particularmente dependente de agrotóxicos, já que o tomateiro é uma planta susceptível a um enorme número de doenças causadas por fungos, bactérias, vírus, [nematóides](#) e, também, atacada por insetos-praga”, ressaltou o agrônomo.

### [Como andam os agrotóxicos no Brasil](#)

### [Agrotóxico: os 10 alimentos mais perigosos](#)

### [Agrotóxico nos rios amazônicos](#)

### **Hortifruti, vocação brasileira**

[Já a produção de hortaliças, nos últimos dez anos, teve um crescimento superior a 30%. Segundo o IBGE, ela ocupa uma área cultivada de 785 mil hectares, ultrapassa as 17.000 mil toneladas e fatura cerca de R\\$11 bilhões. Do total produzido, 64% vem do grupo tomate, batata, melancia, cebola, cenoura e batata-doce. Cerca de ¾ quartos do volume de produção de hortaliças está concentrado nas regiões Sul e Sudeste, ao passo que Nordeste e Centro-Oeste respondem pelos 25% restantes. Nos estados do Norte, a produção de hortaliças é ínfima. E, pior, os produtos das outras regiões não chegam para abastecer o mercado local.](#)

### **A CEASA do Rio**

...a preocupação com o manuseio dos alimentos e o uso de agrotóxico para o cultivo fica a cargo do produtor. Aos comerciantes cabe o papel de intermediários...

A segunda maior central de abastecimento da América Latina, a CEASA ([Centrais de Abastecimento](#)) no estado do Rio de Janeiro conta com seis unidades. A principal é a do Grande Rio, localizada em Irajá, e responsável por abastecer toda a região metropolitana. Ela ocupa uma área de mais de dois milhões de metros quadrados por onde circulam diariamente 60 mil pessoas e centenas de caminhões. Eles descarregam 24 horas alimentos que vem de perto e de longe.

O presidente da CEASA, Leonardo Brandão, reconhece que não tem condições de controlar a qualidade ou a exposição a agrotóxicos dos produtos que passam por esse grande centro distribuidor e seguem para abastecer supermercados, mercados, feiras, restaurantes e hotéis. “Minha gestão tem poucos meses, mas já começamos a fazer um trabalho de informação, de conscientização. A gente não tem nem estrutura para mais que isso”, diz. Ele mesmo produtor de orgânicos em Itaboraí, a 45 quilômetros do Rio de Janeiro, Brandão se considera um natureba. “Pessoalmente, acho que a gente pode produzir sem agrotóxico. Entendo que numa escala maior pode ser necessário, mas só dentro dos padrões”.

[É tempo de algodão. Tempo de agrotóxicos](#)

[Celeiro do mundo, comida importada](#)

## **Problema sem dono**

[Egnaldo está há 17 anos na Ceasa. A rotina de quem trabalha no ramo de abastecimento é árdua. As lojas da CEASA abrem à meia-noite. A comercialização começa depois das 3h e vai até o meio-dia. Egnaldo chega à loja por volta das 4h da matina. “O pico mesmo é na madrugada”, conta.](#)

Os alimentos que abastecem a sua loja vêm da Região Serrana do Rio e de estados como Espírito Santo, Minas Gerais e São Paulo. “Os ovos vêm, a maioria, do Espírito Santo, além de tubérculos como batata doce, inhame, cenoura, tomate e repolho. A cebola vem do interior de São Paulo e Santa Catarina”, diz Egnaldo. A loja onde trabalha tem um cadastro de mais de 100 produtos, muitos sazonais. “Tem produto que não dá o ano todo como morango, ameixa nacional e caqui”. Seus clientes geralmente compram uma quantidade de pelo menos 20 caixas ou sacas. São compradores que representam supermercados, sacolões e hortifrutis. “A Real não trabalha mais com supermercados famosos, porque os de grande porte, hoje em dia, buscam na própria roça e não vem mais à CEASA”, explica.

Repetido a pergunta se os comerciantes têm preocupação de conhecer a qualidade e segurança dos alimentos que vendem, ele é definitivo: - Isso é do produtor, você não vai encontrar essa resposta aqui dentro da CEASA.

