

BOLETIM INFORMATIVO

INSTITUTO BRASILEIRO DE PECANICULTURA



IBPecan
INSTITUTO BRASILEIRO DE PECANICULTURA



NESTA EDIÇÃO

**MUNICÍPIO DE ANTA GORDA VAI CELEBRAR
A ABERTURA DA COLHEITA DA NOZ-PECÃ**

EDITORIAL E EXPEDIENTE

CONSELHO DIRETOR E CONSELHO FISCAL IBPECAN - 2023/2024

Presidente: Eduardo Basso
Vice-presidente: Karion Sandrei Minussi
Secretário: André Cassol Lopes
Secretário Suplente: André Cassol Lopes Filho
Tesoureiro: Eduardo Mendes Klumb
Tesoureiro Suplente: André Bento Monticelli
Relações Públicas: Carlos Eduardo Scheibe
Primeiro Conselheiro Fiscal: Arlindo Marostica
Segundo Conselheiro Fiscal: Eduardo Dicklhuber Baumhardt
Terceiro Conselheiro Fiscal: Jodimar Luís Zaffari
Primeiro Conselheiro Fiscal Suplente: Leandro da Silveira Souza
Segundo Conselheiro Fiscal Suplente: Luiz Antonio Fioravanso
Terceiro Conselheiro Fiscal Suplente: Eudes Romano Marchetti

EQUIPE DE COORDENAÇÃO

Coordenador Técnico: Demian Segatto da Costa
Coordenador Inovação: Eduardo Mendes Klumb
Coordenador Comercial: Flávio Herter
Representações Regionais: Lailor Garcia
Coordenação Minor Crops: Danielle Galvan
Turismo: Maria Tereza de Carli
Novos Mercados: Daniel Basso

EDITORIAL

Se analisarmos os fatos acontecidos nos últimos anos, percebemos um cenário que nos mostra um temporal perfeito. Um após o outro: pandemia; perturbações nos transportes internacionais com canais do Panamá e Suez com problemas; as tensões geopolíticas na Europa (Ucrânia) e Oriente Médio (Palestina); aumento da inflação na Europa e juros internacionais e alterações de clima. Isso tudo somado gera uma insegurança nos consumidores, fazendo com que a população se retraia e consuma menos. Os principais compradores de nozes e castanhas não estão formando estoques, como geralmente faziam.

Como principal consequência, há uma baixa generalizada nos preços dos alimentos. Basta olhar os preços da soja, do milho, entre outros. O mesmo está acontecendo nas nozes! As nozes pecan descascadas, de um patamar de US\$ 12,50 o quilo, caíram para US\$ 9,20 a US\$ 9,50 o quilo. Os Estados Unidos estão com estoques e preços baixos. Todos esperam uma mudança de tendência e há sinais de que isso está acontecendo.

No Brasil, os preços das pecans caíram de um patamar de R\$ 65,00 / R\$ 70,00 o quilo para R\$ 40,00 a R\$ 50,00 o quilo. Com o mercado em queda, os negócios andam mais lentamente. Além disso, o mercado brasileiro importou mais de 18 mil toneladas entre as diversas nozes, e as nozes walnutt ou chilenas com preços muito menores puxaram os valores para baixo.

De um ano ON com safra de produção estimada em 7 mil toneladas, entramos num ano OFF com vários problemas de clima, com secas e chuvas na hora da polinização. A estimativa agora é colher 3,5 mil toneladas de nozes pecan com casca. Mesmo os produtores atentos aos custos, não estão preparados para uma diminuição acima de 50% nas produtividades. Entramos na colheita das nozes pecan com custos elevados.

Recomendamos que cada produtor preste muita atenção no momento da venda. Como teremos menos produção, a tendência é ter nozes com muito boa qualidade. Estas nozes deverão ter tamanhos maiores e serem mais cheias. Vamos procurar valorizar e vender nos mercados que pagam melhores preços. *(Confira tabela ao final da edição).*

Eduardo Basso

Presidente do IBPecan

PUBLICAÇÃO DO INSTITUTO BRASILEIRO DE PECANICULTURA

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO
AGROEFFECTIVE - WWW.AGROEFFECTIVE.COM.BR

JORNALISTAS RESPONSÁVEIS
REJANE COSTA (MTB 00.807/81)
NESTOR TIPA JÚNIOR (MTB 9836)

REDAÇÃO
IEDA RISCO, ARTUR CHAGAS, LARISSA MAMOUNA, ANDRÉIA ODRIÓZOLA

AVENIDA PRESIDENTE FRANKLIN ROOSEVELT, 1.264, LOJA 36. PORTO ALEGRE (RS)
CONTATOS: CONTATO@IBPECAN.ORG WWW.IBPECAN.ORG
FONES: (51) 3103-5299 | (51) 99829-1140

ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS



@IBPECAN



/IBPECAN

ANTA GORDA CELEBRA A SEXTA ABERTURA OFICIAL DA COLHEITA DA NOZ-PECÃ

Evento também reunirá especialistas em seminário técnico, mesclando festa e troca de conhecimento

O pomar das Nozes Pitol, em Anta Gorda (RS), será o palco da 6ª Abertura Oficial da Colheita da Noz-Pecã. O evento, que contará, ainda, com a realização do VI Seminário Técnico da Cultura da Noz-Pecã, será no dia 25 de abril, com palestras e painéis nacionais e internacionais iniciando às 9h. O ato da abertura da colheita será às 15h.

O presidente do Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan), Eduardo Basso, explica que, no evento técnico, especialistas vão falar sobre cuidados importantes no momento da colheita, sobre conservação e como manter as características de sabor e aparência das pecans por mais de seis meses. Ele conta que também será apresentada a experiência de mexicanos sobre a avaliação do produto no momento em que entregam para a indústria. “Trata-se de um sistema de pontos em que cada produtor recebe um valor de acordo com a qualidade que está

entregando. De modo que quem faz uma boa qualidade recebe um bom preço por parte da indústria”, conta.

Para o dirigente, o ato de abertura da colheita também servirá para mostrar a realidade do produtor perante autoridades políticas que se farão presentes. “Vamos falar sobre os principais problemas que nós temos, compartilhar uma visão de futuro do setor e apresentar as principais necessidades, especialmente sobre irrigação, assistência técnica e novas tecnologias para o setor da pecan”, detalha Basso.



Pecãnbre *Há 18 anos*

No mercado, a Indústria Pecãnbre se destaca no mercado pela altíssima qualidade de seus produtos. Com investimentos significativos em estrutura física, tecnológica e inovação é uma referência no mercado quando assunto é nozes pecan.

Os diretores da empresa, Joelcio Chiamulera, sua esposa Leticia e o filho do casal Franciel, juntamente com sua equipe não medem esforços para elevar o nível de qualidade dos produtos que oferecem aos consumidores. Atualmente a empresa atende clientes em mais de 10 estados brasileiros, conta com 25 colaboradores em uma área de 1400 metros quadrados e pretendem ampliar mais 300 metros até o final de 2023, visando atender as demandas, assim se destacando no município de Ilópolis no segmento de beneficiamento de nozes pecan e derivados.

51.9707.4652 - 51.9811.2485 - ILÓPOLIS / RS - www.pecanobre.com.br



6ª Abertura Oficial da Colheita da Noz-Pecã no Estado do Rio Grande do Sul

O Governo do Estado do Rio Grande do Sul, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação, o Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan) e a Prefeitura Municipal de Anta Gorda, convidam para a **6ª Abertura Oficial da Colheita da Noz-Pecã**, a ser realizada no dia 25 de abril de 2024, no Pomar da Nozes Pitól, localizado na Linha Dr. Carlos Barbosa, Interior, Anta Gorda/RS.

A programação inicia às 14 horas, com exposição, mostra de máquinas, equipamentos e produtos. A solenidade de abertura, com a presença de autoridades, acontecerá às 15 horas.

Eduardo Basso
Presidente IBPecan

Francisco David Frighetto
Prefeito Municipal de Anta Gorda/RS

Giovani Batista Feltes
Secretário da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação

IBPecan Anta Gorda RIO GRANDE DO SUL

Confira a programação

Seminário Técnico

Local: Parque Municipal de Eventos Aldi João Bisleri

9h15min - Tema: Cuidados no momento da colheita e da preparação e conservação para o embarque para exportação ou para o mercado interno - controle de qualidade das nozes

Painelista: Técnico Superior em Tecnologia de alimentos Pablo Horário Satti (Argentina)

Moderador: Jaceguá Barros - Pecanita Agroindustrial

10h15min - Tema: Novos produtos com base em pecan visando consolidar e ampliar mercados

Painelistas: Victória Pitól - Nozes Pitól

Claiton Walauer - Pecanita Agroindustrial

Gabriela da Rocha Lemos Mendes - Senai

Moderador: Paulo Lipp - SEAPI

11h35min - Tema: Sistema de precificação de nozes pelo conteúdo adotado por EUA e México

Painelista: Daniel Basso - São Miguel Comércio e Participações

Moderador: Demian Segatto da Costa - IBPecan

12h15min - Almoço no restaurante do parque e visita à 8ª Festleite

Abertura da Colheita

Local: Pomar Nozes Pitól - Linha Doutor Carlos Barbosa

14h - Mostra de Maquinários e Equipamentos

15h - Cerimônia de Abertura Oficial da Colheita da Noz-Pecã

16h30min - Pecã-break

17h - Encerramento



metal schilin Ltda.

LINHA BENEFICIAMENTO DE NOZES





(55) 3376 5600

www.schilin.com.br @metalschilin metal schilin Ltda

Av. Presidente Kennedy, 3915 - PANAMBI - RS

Oportunidades de Mercado para Exportação da Noz-Pecã Foram Apresentadas na Expodireto Cotrijal

Painel promovido pelo IBPecan e Secretaria de Desenvolvimento mostrou o programa Exporta RS e cases de empresas que diversificaram a produção

A cultura da noz-pecã e as oportunidades de mercado para produtos alimentícios e cosméticos pautaram palestra no Pavilhão Internacional da Expodireto Cotrijal, em Não Me Toque (RS), no começo de março. Promovido pelo Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan) e pela Secretaria de Desenvolvimento do Estado do Rio Grande do Sul, o painel "A Cultura da Noz-Pecã no Brasil e no Mundo" apresentou cases de trabalhos realizados de agregação de valor ao produto, além do programa Exporta RS.

O coordenador do programa Exporta RS, Sílvio Fernando Andriotti, explicou sobre como funciona o programa, criado em 2016, o qual incentiva empresas gaúchas que queiram entrar no mercado internacional ou expandir as exportações. No final do ano passado a secretaria e o IBPecan começaram a trabalhar a abertura de mercados para os produtores e empresas do Estado. "Sabemos a dificuldade que todos, pequenos e médios, possuem para entrar no mercado internacional. Então o governo do Estado criou este programa que é gratuito, não tem custo, ou seja as empresas só têm a ganhar", ressaltou. Andriotti disse, ainda, que é realizado um estudo de mercado focado no produto que se quer exportar. "Seja noz-pecã, seja cosmético, seja bandeja, caneca, nós estamos fazendo estudos de mercado fora do Brasil e procurando identificar bastante quais são os mercados e quais os potenciais importadores deste produto", acrescentou.

O diretor do IBPecan, Carlos Eduardo Scheibe, representou a entidade no evento. Falou da história do instituto e do trabalho que vem desenvolvendo com instituições públicas, privadas e universidades no sentido de fomento à cultura. "Outra coisa que às vezes a gente tem um pouco de impeditivo é que estamos passando de uma fase extrativista para uma fase comercial. Hoje nós temos uma noz de muito boa qualidade, temos técnicos e intercâmbios. O IBPecan tem um papel muito importante de treinamento e profissionalização tanto de técnicos quanto da mão de obra e, principalmente, estamos fazendo treinamento para classificação e padronização do fruto que o mercado mundial precisa", observou.

Representando a Pecan Brasil, Anelise Scheibe falou sobre o case da empresa, que está investindo em produtos alimentícios. Um dos maiores exemplos é o Pecanttone. "Temos o nosso Pecanttone, que é um panetone de noz-pecã com gotas de chocolate. Fizemos toda uma experiência, procuramos uma indústria especializada em fazer panetones de Santa Maria. Consultamos o projeto Agro BR da CNA, que nos preparou para exportar. Então, se olhar a embalagem, ela ainda tem características para exportação. É um produto diferenciado, nós temos um bom produto", salientou.

O segundo case foi com Victória Pitol, representando a Pitol Cosméticos, que produz linhas de produtos de beleza com a noz-pecã. "Viemos com o objetivo de inovar no mercado e potencializar a diversidade que a noz-pecã tem", contou, informando que tudo iniciou com um projeto em parceria com três uniões, a Pitol, como família, como empresa, a Unisinos e o Sebrae. "Depois, com esse objetivo cumprido, com os produtos, a Pitol também adquiriu o óleo de nozes, da Nozes Pitol, e puxou para Pitol Cosméticos, e dali fez uma outra linha, que é a linha hidratante". explicou.



DIA DE CAMPO MULTIPLICA CONHECIMENTO SOBRE PRODUÇÃO E MERCADO DA NOZ-PECÃ

Evento realizado em Glorinha contou com palestras e estações técnicas unindo entidades como IBPecan e Emater/RS

Mercado e tecnologias de produção na Agricultura de Baixo Carbono foram temas de painéis no Dia de Campo da Pecanicultura que contou também com quatro estações técnicas. O evento ocorreu no Pavilhão Nozes Glorinha, no município de Glorinha (RS), em 14 de março. O Dia de Campo foi organizado pela Emater/RS e Nozes Glorinha, com apoio, parceria e patrocínio da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), do IBPecan, Biosul, Embrapa e Sicredi.

O vice-presidente do Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan), Karion Minussi, e proprietário da Nozes Glorinha, fez a abertura do evento, agradecendo a parceria de todos os presentes. Disse que o objetivo do Dia de Campo é criar uma corrente do bem. “Sempre fui muito bem recebido na Secretaria da Agricultura, uma grande parceira da pecanicultura, assim como na Emater, IBPecan, demais empresas e entidades do setor agrícola, destacou. Minussi falou, ainda, que a ideia é compartilhar informações para que mais pessoas sejam multiplicadoras do conhecimento adquirido. O presidente do IBPecan, Eduardo Basso, também deu boas vindas e agradeceu a Secretaria da Agricultura por todo o apoio ao setor. “É o momento de congregação esforços, trocar ideias e experiências”, reforçou.

O primeiro painel abordou o Mercado da Pecanicultura e teve como palestrante, o coordenador técnico do IBPecan, Demian Segatto da Costa, que falou sobre “Exportação para pequenos e médios produtores”. Ele compartilhou com os presentes a experiência de exportação consorciada que tem sido exitosa para a sua propriedade e de demais produtores. “Em Pântano Grande, nós conseguimos reunir um grupo de produtores que unificou e consolidou as suas produções na nossa indústria e, com isso, fizemos lotes que atendem a múltiplos de 25/ 26 mil quilos, que são volumes para fechar um container, o que seria o volume esperado para exportações”, explicou o produtor.

Segatto também destacou que, além da questão do volume, tem a parte da qualidade, “que foi uma preocupação que baseou as ações dos produtores que se reuniram em 2018 e criaram o IBPecan”. “Quando começamos a procurar as exportações, tivemos a necessidade de mandar muitas amostras, muita informação sobre o nosso produto, porque não éramos conhecidos mundialmente como produtores tradicionais de pecan. Realizamos a nossa primeira exportação há três anos e a gente tem muita satisfação em dizer que esses mesmos clientes que compraram nos últimos três anos continuam adquirindo as nossas frutas”, revelou.

Na sequência, o presidente do IBPecan, Eduardo Basso, falou sobre o mercado interno da fruta. Ele pontuou que hoje há uma importação que gira em torno de 15 mil toneladas de nozes, alcançando um valor acima de U\$ 100 milhões. “Enquanto que o Brasil produz 3 mil toneladas de pecan em um valor de U\$ 30 milhões, a perspectiva desse mercado, que é de 20 mil toneladas no Brasil, mostra que temos uma grande possibilidade de crescer no futuro. O que nós temos que fazer é melhorar nossa produtividade, melhorar nossa qualidade e trabalhar no desenvolvimento de



novos produtos”, afirmou o dirigente.

Basso disse, ainda, que é importante os produtores se darem conta de que, mesmo com a queda de preços das commodities no mercado mundial, atingindo praticamente todos os produtos agro, existe uma excelente oportunidade de mostrar as qualidades das nozes-pecãs. “É uma noz gostosa, saborosa, amanteigada e que tem incríveis contribuições para a saúde do consumidor brasileiro. Agora vamos colocar as nozes também na merenda escolar. Então, acho que vêm boas oportunidades para crescermos”, complementou o presidente do IBPecan.

Encerrando o primeiro painel, o coordenador das Câmaras Setoriais da Secretaria da Agricultura, Paulo Lipp, apresentou números de investimentos na pecanicultura e sobre a parceria com o IBPecan. “A secretaria tem o programa Pró-Pecã desde 2017 e vem crescendo as ações no sentido de congregiar toda a cadeia produtiva. Um dos objetivos principais do programa é justamente essa coordenação com a pesquisa, com a

extensão rural, com a assistência técnica, com os bancos, enfim, com todas as entidades e o Ministério da Agricultura e Pecuária”, explicou.

Lipp contou que a pecanicultura até 2017 estava praticamente desabrigada de normativas junto ao Ministério da Agricultura. “Nos últimos três anos nós triplicamos o valor destinado à pecanicultura. Este ano, são R\$ 683 mil que o governo do Estado está destinando para ações de assistência técnica, capacitação, treinamento e realização de dias de campo, ou seja, uma série de eventos, inclusive o diagnóstico que a secretaria e a Emater, a pedido do IBPecan, vai realizar agora em 2024, bem aprofundado, com muitas questões para conhecer a fundo o setor”, informou.

A programação do Dia de Campo da Pecanicultura também contou com um painel sobre “Tecnologias de Produção na Agricultura de Baixo Carbono”, Na parte da tarde, Cristiano Ávila, do Sicredi, falou sobre o Mercado do Agro. A palestra foi seguida por estações técnicas: Solos e Fertilidade, Bioinsumos com a Biosul; Manejo do Pomar - Principais cuidados na colheita e Implantação de Pomar.

METALÚRGICA TD DORNELES

Máquinas para Beneficiamento da noz pecan.

Máquinas para Descascar noz pecan , pequena, média e grande, Exaustores , secadores , classificador , mesa de limpeza ,esteiras automatizadas , elevadores, Dalls transportadora , triturador.

Alem desses maquinários fabricamos linhas pequenas , e grandes automatizadas ..

Para atender a todos os produtores, máquinas com garantia e suporte técnico.

Nossa empresa presa pela qualidade dos produtos de nossos clientes e com isso hoje já ajudando grande maioria ganhar mercado pela qualidade de produto.

O beneficiamento da noz pecan para obter um ótimo resultado requer dedicação e cuidado em sua colheita,pós colheita, descasque e pós descasque.

Hoje nossas máquinas tens um rendimento de 80% de amêndoa inteiras se realizar o processo se secagem e classificação estiver correto(sem pre aquecimento).

Agradecemos a todo produtores que se dedicam a pecanicultura e trazem produtos de qualidade para nosso mercado e para vida e saúde dos consumidores.

Venha conhecer nossa empresa

Endereço: Diamantino carvalho da Fonseca

Cidade: Cachoeira do Sul



Contato(51)99553-3341

Live Segredos da Pecan traz debates variados sobre o setor no canal do You Tube do IBPecan

Apresentado pelo associado Lailor Garcia, o projeto Segredos da Pecan já realizou três lives no canal do You Tube do Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan), sempre com o objetivo de levar aos sócios e interessados informações relevantes para a cadeia da pecanicultura. Na primeira edição, o tema abordado foi “O Caminho da Exportação”.

A estreia contou com Arturo Muttoni, diretor da Exteriorize Consultoria em Comércio Exterior, e Demian Segatto da Costa, pecanicultor com

Segredos da Pecan



experiência em exportação consorciada e ex-presidente do IBPecan, que responderam a perguntas formuladas pelo apresentador. Arturo Muttoni, que há seis anos iniciou a sua consultoria e criou o programa Exportação pela Mão, ressaltou que as vendas externas contribuem para o aumento de receita, para o reconhecimento da marca e a qualidade do produto.

“São pontos que ajudam tanto para o mercado externo quanto para o consumidor interno”, observou, destacando também a questão da sazonalidade como uma vantagem da pecan brasileira. “Os grandes players estão nos Estados Unidos e no México e nós temos a vantagem de oferecer o produto em momentos de baixa nestes países”, observou, colocando que a diversificação de mercados também é mais uma vantagem. “A venda externa abre um leque de oportunidades que irão ajudar o produtor a manter o nível de vendas mesmo em cenários mais desfavoráveis internamente”, destacou.

Já o advogado e pecanicultor com experiência em exportação consorciada, Demian Segatto da Costa, observou que nos últimos 15 anos, desde que entrou no mercado de produção de noz-pecã, o nível de informação vem crescendo bastante no meio. Tanto que a própria fundação do IBPecan, em 2018, ocorreu no sentido de trabalhar melhor os problemas na cadeia produtiva. Costa lembrou que, naquela época, já se conversava questões como área plantada de pecan, aumento da produção, o que aconteceria com o consumo no mercado interno e o que seria feito com o excedente, uma vez que não se falava tanto em exportação. Sobre Exportação Consorciada, Costa explicou que a iniciativa possibilita que o produtor de noz-pecã, que não tenha volume suficiente para exportar individualmente, possa se associar com outros produtores e, conseqüentemente, maximizar os lucros. “Para fazer uma exportação, eu preciso encher um contêiner. O custo de logística para uma exportação individual em um pallet não justifica uma exportação. Ela ficaria inviabilizada,” observou.



CURSO ONLINE ELEVAGRO

ADUBAÇÃO NITROGENADA EM POMARES DE NOGUEIRA-PECAN

O passo-a-passo da adubação nitrogenada em pomares de noqueira-pecan.

Certificado de 20h

Tutor
Me. Jonas Janner Hamann



Matricule-se já

Já Anelise Scheibe, que é responsável pela criação de produtos e venda da Pecan Brasil, situada no município de Chapada (RS), falou sobre a importância em empreender. Contou que após uma visita a pomares de pecan no Texas, Estados Unidos, ela e o marido decidiram criar a marca e depois iniciar a sua linha de produtos. Disse que atualmente a empresa tem um amplo portfólio, onde se inclui o já tradicional Pecanttone, e destacou os desafios na hora de desenvolver um produto. No final da live, o apresentador Lailor Garcia salientou que já está sendo agendado com o Senai um evento para falar sobre assessoria para quem quiser desenvolver produtos à base de pecan.

Segredos da Pecan

ACOMPANHE E SE INSCREVA
NO CANAL DO YOUTUBE

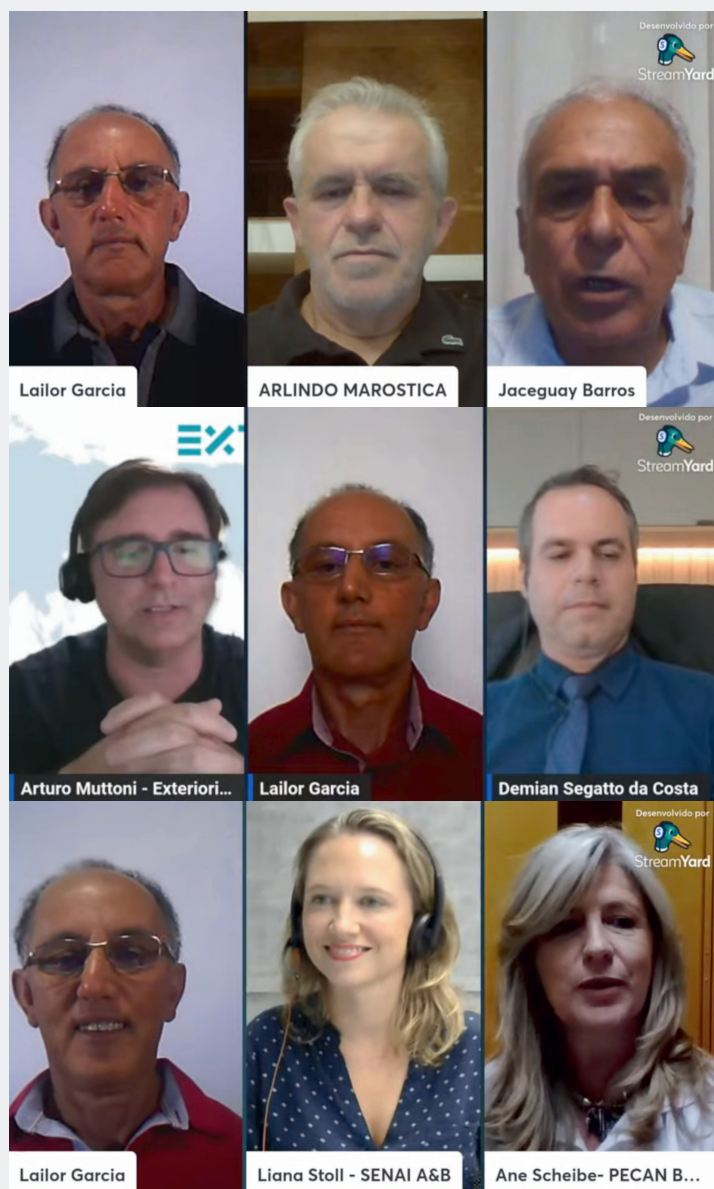
[YOUTUBE.COM/INSTITUTOBRASILEIRODEPECAN5591](https://www.youtube.com/institutobrasileirodepecan5591)

Tecnoplanta
O futuro germina aqui.



A Tecnoplanta Florestal é uma empresa especializada na produção de mudas das mais variadas espécies, um trabalho realizado com muita dedicação e tecnologia de ponta. Temos a segurança de lhe oferecer mudas com sanidade total e elevado padrão genético.

<https://www.facebook.com/TecnoplantaFlorestal>



SHAKER PARA COLHEITA

Nozes, oliveira e outros frutos

**FAÇA SUA
COMPRA
PROGRAMADA**

Garanta qualidade, segurança
agilidade e rentabilidade
para sua colheita.



Mod 700



Mod 750



Mod 780



51.99654.8142
www.kcm.ind.br

Debates no Jornadas del Cluster Pecan indica foco no mercado indiano

Entre os dias 21 e 22 de março, o Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan) representou o Brasil em um evento que reuniu cerca de 300 pessoas diretamente ligadas ao setor, em Concórdia, na Argentina. Jornadas del Cluster Pecan é um evento anual e internacional, organizado pela Associação Civil da Noz Pecan que integra diferentes atores da cadeia produtiva da pecan naquele país.

O presidente do instituto, Eduardo Basso, relata que o encontro teve grande presença de agrônomos, cerca de 35 profissionais argentinos. Ele conta, ainda, que durante o evento foi relatada a realidade de produtores mexicanos e americanos que trabalham no patamar de 9 dólares o preço da pecan e que não têm resultado, sendo a tendência de ocorrer abandono ou uma busca por outras soluções para melhorar a produtividade. “Outro fator internacional relatado no encontro é o crescimento na produção chinesa, fazendo com que ocorra uma diminuição nas importações e prejudicando fortemente as vendas da África do Sul, que hoje depende 80% das suas vendas para a China. Os produtores vão sofrer fortemente esta diminuição e a recomendação é abrir para o mercado indiano, um mercado que tem um potencial de consumo ainda maior que o chinês”, explica o dirigente. Basso diz, ainda, que os americanos já fizeram acordo sanitário, estão vendendo para a Índia e já conseguiram uma redução nas taxas de importação de 100% para 30%.

Eduardo Basso também ressalta que apesar dos sinais indicarem que pode ocorrer uma melhora nos preços aqui no Brasil, que também oscilam entre 9 dólares e 9,50, é preciso melhorar muito a nossa produtividade. “No encontro, também se falou sobre mercados como Oriente Médio, Arábia Saudita e a Rússia que também estão comprando e pagando até preços melhores. Temos que ver o que se pode fazer com estes mercados”, avalia. Apesar dos problemas com os preços, o dirigente afirma que ficou muito claro que o Brasil tem grande mercado de castanhas e nozes, sendo que chegamos a 20 mil toneladas de nozes e que temos um espaço para melhorar a venda no mercado interno muito grande, desde que se tenha qualidade. “Mostramos a



diferença da qualidade da pecan com as características da chilena e passamos uma boa promoção para todo o mercado interno. Acho que essa é a grande lição que nós trazemos e que devemos promover daqui para frente”, alerta.

Na Argentina, os brasileiros também puderam conhecer mais de perto o resultado obtido pelos pecanicultores, principalmente os localizados no norte do país. “Os argentinos estão tendo sucesso no clima seco que eles têm no norte e queremos estudar uma forma de trazer este conhecimento”, diz o presidente do IBPecan. Segundo ele, são novas formas de plantar a pecan adensada que gera produção mais cedo. “Além de buscar melhores variedades e melhores qualidades de muda, também é preciso buscar conhecimento sobre novos sistemas de adensamento e de plantar”, aconselha.

Sobre a realidade da produção argentina, o dirigente do IBPecan informa que não haverá uma diminuição na safra como estimado para o Brasil. “Esperamos no Brasil uma diminuição de 50% da colheita. Já os argentinos vão colher a mesma coisa porque eles têm áreas importantes entrando em produção, fazendo com que essa quantidade não seja tão diminuta”, explica.

ASSOCIADOS DO IBPECAN CONHECEM A REALIDADE DE PECANICULTORES NA GEÓRGIA E PESQUISAS PARA MELHORAMENTO GENÉTICO

Durante o mês de março, associados do Instituto Brasileiro de Pecanicultra, visitaram o estado da Geórgia, nos Estados Unidos, em busca de conhecimento e troca de informações sobre a pecanicultura. Os produtores Demian Segatto da Costa e Daniel Basso e os engenheiros agrônomos Tales Poletto e Jonas Janner Hamann participaram da 59ª Reunião Anual da Associação de Produtores de Pecan da Geórgia, na cidade de Perry. Além disso, foram recebidos pelo pesquisador Lenny Wells da Universidade da Geórgia, no campus em Tifton. Especialista em pecanicultura e maior referência naquele país sobre pecan, Wells acompanhou o grupo em visita a pomares da região. Ainda esteve na programação dos brasileiros dia de campo, visita a indústrias e um retorno à Universidade para conhecer as unidades de pesquisa em pecan.

O engenheiro agrônomo Tales Poletto avalia que a visita à comunidade de pecanicultores da Geórgia foi proveitosa, pois foi possível ter uma dimensão mais real da estruturação da cadeia produtiva americana. Segundo ele, ficou evidente a organização consistente entre todos os setores da cadeia produtiva. “Apesar dos Estados Unidos serem um país que está na vanguarda da produção da pecan, notamos os esforços em aprimoramento do seu modelo de produção. Atualmente, uma das maiores preocupações é aumentar a eficiência na produção da pecan baixando o custo de produção, para se tornarem mais competitivo no mercado”, relata Poletto. Ele conta ter visto que uma das tendências é aumentar a mecanização nos pomares devido à baixa disponibilidade de mão de obra rural.

A visita possibilitou perceber que os americanos fazem grandes investimentos em pesquisa científica a fim de atender as demandas de toda a cadeia produtiva. “Essas pesquisas são executadas em colaboração com diversas instituições, como a Universidade da Geórgia que

realiza diversos estudos, entre eles com adubações, irrigação, melhoria do solo, hedging e, principalmente, melhoramento genético da pecan que é a base para formação dos futuros pomares”, ressalta Poletto.

A visita na Universidade da Geórgia, que teve dois momentos, culminou com o encontro com o professor e pesquisador Patrick Conner, responsável pela pesquisa sobre melhoramento genético. “Ele nos mostrou como é feito o desenvolvimento de novas cultivares, começando por testes genéticos, cruzamentos controlados entre cultivares e avaliações de desempenho a campo. O foco é desenvolver cultivares resistentes a doenças, aliado à boas características agrônômicas”, relata Tales Poletto. Ele explica que o trabalho de Conner vai resultar em pomares com melhores produtividades e com menores custos de produção.



Nozicultor !
Aqui você encontra inovações e qualidade

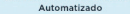
SOLUÇÕES INOVADORAS EM BENEFICIAMENTO DE NOZ PECAN



Selecionador Rotativo de Noz Pecan por tamanho Automatizado



Classificação de Noz Pecan com Exclusão de Vazias



Elevador de Noz Pecan Automatizado



Conjunto de Secadores Rotativos com alimentador de Forno e Forno Elétrica Automatizado



Nozes dentro do secador rotativo



Alimentador de Forno Elétrico Automatizado com queima de pellets e cascas de Noz Pecan

Secadores Estáticos de 900 litros à 6.000 litros
Fornalhas com controle automático de temperatura



Soluções práticas de baixo custo (Fornalhas à Lenha)



Fornalha Elétrica

Rovler Indústria de Agroequipamentos Ltda.
Rua Duque de Caxias, 680 - CEP 95.800-000 - Venâncio Aires - RS
Fone/Fax: (51) 3741-8726 • (51) 99644-0064 • (51) 99314-2648
E-mail: rovlerr@rovlerr.com.br - Site: www.rovlerr.com.br

Também foi realizada uma apresentação para mostrar o trabalho que está sendo feito no Brasil sobre a caracterização genética de cultivares de noz-pecã. “Nós conversamos sobre o trabalho desenvolvido pela UFSC e UNIPAMPA, com o apoio do IBPecan, na estruturação de uma base de dados genéticos que permita a certificação de cultivares comerciais no Brasil e o esforço para selecionar materiais genéticos já adaptados no Brasil e que poderiam, através de estudos mais aprofundados, compor um leque de cultivares no futuro”, conta Poletto.

Para Poletto, ficou claro que os norte-americanos estão constantemente desenvolvendo novos conhecimentos e tecnologias para melhorar a sua cadeia produtiva. Ele diz que os brasileiros precisam seguir esse exemplo. “Precisamos fazer o uso constante da ciência, da integração entre as instituições, indústria e produtores para podermos renovar e criar tecnologias que auxiliem o desenvolvimento dos nossos pomares”, conclui.



imaginando os custos por há 2024 R\$	10.000,00		15.000,00		20.000,00
produtividades Kg por Há	preço de venda para pagar os custos = ponto de equilíbrio				
500,00	20,00		30,00		40,00
750,00	13,33		20,00		26,67
1.000,00	10,00		15,00		20,00
1.250,00	8,00		12,00		16,00
1.500,00	6,67		10,00		13,33
1.750,00	5,71		8,57		11,43
2.000,00	5,00		7,50		10,00
2.250,00	4,44		6,67		8,89
2.500,00	4,00		6,00		8,00

