



**CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO DA PIMENTA DE CHEIRO (*CAPSICUM CHINENSE*)
EM FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE SÃO LUIS-MA¹**

**Italo Ramon Januario², Assistente Costa de Jesus², Givago Lopes Alves², Táciela Rayene dos Santos
Marinho², Claudio Belmino Maia³**

¹Financiado pela Fapema

²Graduação em Engenharia Agrônômica – UEMA. E-mail: italojanuario@hotmail.com

³Departamento de Fitotecnia e Fitossanidade - UEMA. E-mail: claudiobelmino@yahoo.com.br

Resumo: As pimentas são parte da riqueza cultural brasileiro, um valioso patrimônio de nossa biodiversidade e são cultivadas em todo território nacional. Devido a isso, esse trabalho tem como objetivo levantar a estrutura da cadeia de produção e boas práticas em relação à pimenta de cheiro, em feiras livres na cidade de São Luís – MA. A pesquisa se constituiu de um questionário e os dados utilizados originaram-se de entrevistas diretas com os agentes que formam os diversos elos da cadeia produtiva da pimenta de cheiro no Estado do Maranhão. Mais de 70% dos vendedores importam a pimenta de cheiro do estado do Ceará. A feira da Cohab e a da Cidade Operária cerca de 85% dos vendedores importam do Ceará, e 14,28% de outros locais. A feira do João Paulo também importa boa parte da pimenta de cheiro do estado do Ceará e só 28,57% do estado da Bahia.

Palavras-chave: Mercado, Agronegócio, Hortaliça.

Smell pepper market characterization (*Capsicum chinense*) in street markets of the city of Sao Luis-ma

Abstract: Peppers are part of Brazil's cultural wealth, a valuable heritage of our biodiversity and are grown throughout the country. Because of this, this paper aims to raise the structure of the production chain and good practice in relation to hot peppers in street markets in the city of Sao Luis - MA. The survey consisted of a questionnaire and the data used were derived from direct interviews with the agents that make up the various links in the production chain of hot peppers in the state of Maranhão. Over 70% of salespeople matter to the state of Ceará hot peppers. The fair Cohab and the Workers' City about 85% of salespeople matter of Ceará, and 14.28% from other sites. The fair of John Paul also imports much of the state of Ceará hot peppers and only 28.57% of the Bahia state.

Keywords: Market, Agribusiness, Greenery.

Introdução

O cultivo de pimentas do gênero *Capsicum* no Brasil é de grande importância, seja por suas características de rentabilidade, principalmente quando o produtor agrega valor ao produto, ou por sua importância social, já que o cultivo de pimenta é feito por agricultores familiares que geram empregos, pois a cultura exige grande quantidade de mão de obra, em especial durante a colheita (MOREIRA et al., 2006). De acordo com a Embrapa Hortaliças (2007), as pimentas são parte da riqueza cultural brasileira e um valioso patrimônio de nossa biodiversidade. São cultivadas em todo território nacional, desde o Rio Grande do Sul até Roraima, em uma imensa variação de tamanhos, cores, sabores e, é claro, picância ou ardume. Segundo Henz (2004), a comercialização das pimentas depende do mercado de destino, que determina sua forma de apresentação, quantidade e preço. O mercado da pimenta tem-se destacado nos últimos anos com grande potencial de crescimento em todos os continentes. A produção de pimenta como especiaria e como hortaliça teve aumento mundial de 21%, de 1994 a 1998 (BOSLAND & VOTAVA, 1999). Devido a isso, esse trabalho tem como objetivo caracterizar o mercado da pimenta de cheiro, em feiras livres na cidade de São Luís – MA.

Material e Métodos

A presente pesquisa se constituiu de um questionário por uma dupla de entrevistadores realizada e conduzida nas feiras livres do João Paulo, Cohab e Cidade Operária localizadas no município de São Luís - MA compreendendo os meses de Maio e Junho de 2015, os questionários foram aplicados nos horários da manhã e noite, buscando uma homogeneidade nos resultados.

Nos diálogos e entrevista percebeu-se que a ausência de um elo direto entre produtores e consumidores eleva o preço do produto. Os intermediários povoam a cadeia e garantem a chegada do produto à mesa do consumidor. O grande número de intermediários, bem como suas margens de lucro, provoca uma diferença considerável entre o preço pago ao produtor e o preço pago pelo consumidor.

Diante das informações adquiridas como as entrevistas e diálogos foram tabuladas e descritas em planilhas Excel para uma melhor análise dos aspectos estudados.

Resultados e Discussão

Em relação as três feiras (Cohab, Cidade Operária e João Paulo), a feira da Cohab bem como a feira da Cidade Operária mantiveram um percentual de 85,72 % de vendedores que importam a pimenta de cheiro para comercialização e só 14,28 % de vendedores que produzem a pimenta de cheiro para comercialização. A feira do João Paulo cerca e 71,43 % dos vendedores importam a pimenta de cheiro para venda, ao passo que 28,57 % tem produção de pimenta de cheiro para venda, como é possível ver na figura 01 a seguir.

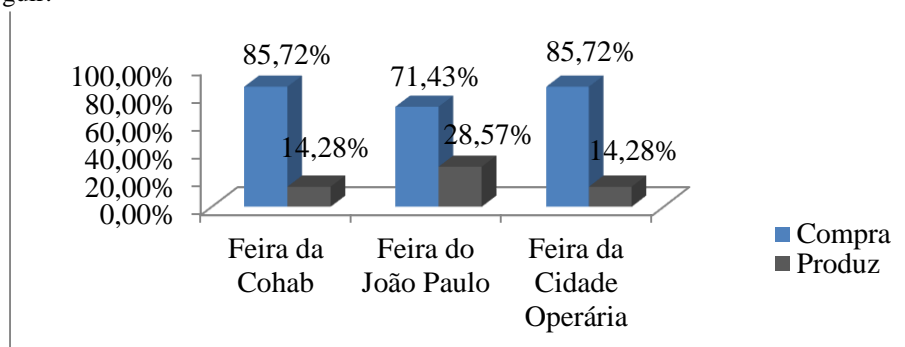


Figura 1. Percentual de Vendedores que Compram ou Produzem a Pimenta de cheiro para comercialização da pimenta de cheiro nas feiras em São Luís-MA.

Apesar da quantidade de vendedores nas feiras, mais de 70% dos vendedores importam a pimenta de cheiro do estado do Ceará. A feira da Cohab e a da Cidade Operária cerca de 85% dos vendedores importam do Ceará, e 14,28% de outros locais. A feira do João Paulo também importa boa parte da pimenta de cheiro do estado do Ceará e só 28,57% do estado da Bahia, como é possível verificar na figura 02.

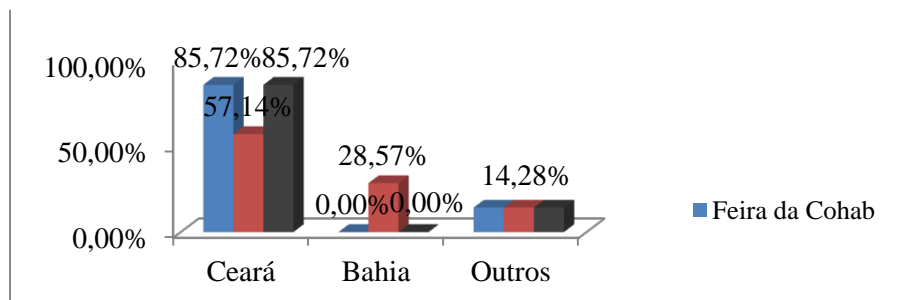


Figura 2. Origem de Produção da Pimenta de Cheiro em feiras livres na cidade de São Luís – MA.

Em relação à estimativa de venda da pimenta de cheiro por semana, todas as três feiras vendem mais de 10 kg de pimenta de cheiro por semana, como é possível se verificar na figura 03.

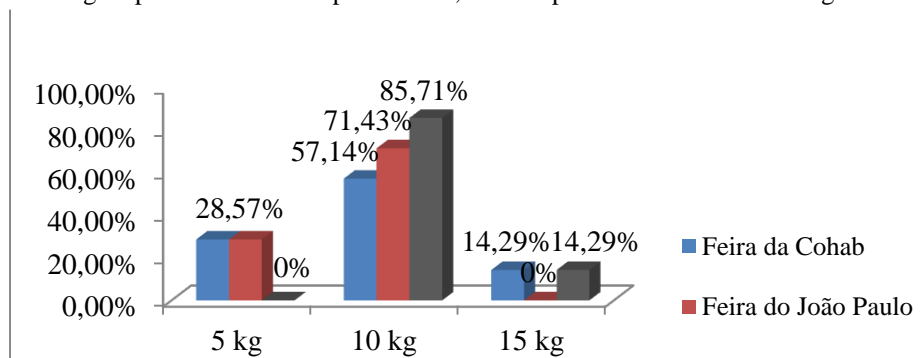


Figura 3. Estimativa de venda por semana da Pimenta de Cheiro nas feiras em São Luís -MA.

Conclusões

A feira da Cohab bem como a feira da Cidade Operária mantiveram um percentual de 85,72 % de vendedores que importam a pimenta de cheiro para comercialização e só 14,2 8% de vendedores que produzem a pimenta de cheiro para comercialização. Todas as três feiras vendem mais de 10 kg de pimenta de cheiro por semana, bem como importam o produto do Ceará, seguido da Bahia.

Literatura Citada

BOSLAND PW; VOTAVA EJ. 1999. **Peppers: vegetable and spice Capsicums**. New York: CABI Publishing. p. 66-83.

EMBRAPA HORTALIÇAS. Sistemas de Produção. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pimenta/Pimenta_capsicum_spp/importanciaeconomica.html> Acesso em: 03/05/2015

MOREIRA GR; CALIMAN FRB; SILVA DJH; RIBEIRO CSC. 2006. Espécies e variedades de pimenta. **Informe Agropecuário** 27: 16-29

HENZ, G. P. Perspectivas e potencialidade do mercado para pimentas. **I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (Capsicum spp.)** Embrapa Hortaliças, 2004. Disponível em: <http://www.cnph.embrapa.br/paginas/encontro_pimenta_pimentao/index.html> Acesso em: 01/05/2015.