



IMPACTOS DA FALTA DE ABATEDOURO PÚBLICO NA CADEIA PRODUTIVA PECUARISTA EM SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Lucas Figueira Acosta, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,
Campus Sant'Ana do Livramento

Pedro Barrios Guimarães, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,
Campus Sant'Ana do Livramento

Igor Baptista de Oliveira Medeiros, docente, Universidade Federal do Pampa

lucasacosta.aluno@unipampa.edu.br

A pecuária é uma das principais atividades desenvolvidas no Rio Grande do Sul, porém o estado vive hoje uma situação difícil, com baixa remuneração da bovinocultura e concorrência com outros estados, como o Mato Grosso. Essa situação se dá por vários fatores, além da concorrência e do baixo valor pago pelo quilo do animal – em torno de R\$ 9,35 a R\$ 9,80 dependendo da negociação – há a situação dos abatedouros, visto que muitos abates são feitos de maneira errada, sem a devida autorização e certificação, gerando produtos sem qualidade, além de trazerem riscos à saúde. Nesse sentido, a partir do conhecimento dessas transformações na pecuária gaúcha, a pesquisa teve como objetivo analisar as consequências causadas pela falta de um abatedouro público no Município de Sant'Ana do Livramento. Considerando esse objetivo, foi utilizada uma abordagem de pesquisa qualitativa de caráter exploratório, com método de estudo de caso. Foram adotadas duas técnicas de coleta de dados: uma feita por meio documental e outra pela realização de entrevistas com roteiro semiestruturado formado por perguntas abertas. As entrevistas contaram com três públicos-alvo: 20 consumidores de carne, 10 produtores pecuaristas e um responsável pela fiscalização e controle dos abatedouros da cidade. Cada público teve um roteiro específico. Com os consumidores buscou-se compreender hábitos de consumo de carne e procedência da carne consumida. Com os produtores investigou-se a influência de abatedouros na cadeia produtiva, métodos de venda, custeio e lucratividade. Com o responsável pela fiscalização municipal, questionou-se sobre a fiscalização em abatedouros e seu processo de abertura. A análise foi feita com triangulação dos dados oriundos dos três públicos investigados. Com os principais resultados da pesquisa, constatou-se que os respondentes consumidores apresentam nível de consumo médio de carnes vermelhas em quatro dias da semana, além de serem exigentes na escolha desses produtos, pois a aparência da carne é um dos fatores relevantes na hora da compra, além das questões higiênicas do local onde é ofertado o produto. Segundo os consumidores, a média de consumo diminuiu devido à inflação no preço de todos os tipos de carnes, principalmente, as de primeira qualidade, além de eles se preocuparem com a procedência das mesmas, não querendo consumir qualquer carne somente pelo preço baixo. Relacionou-se essa inflação de preços com a indicação dos produtores que a falta de um abatedouro público afeta diretamente os seus custos, principalmente, de logística para venda dos animais. A ausência de incentivos pelo Poder Público Municipal denota uma vida de pecuarista isolada, dependendo dos próprios contatos pela falta de uma política pública para a etapa do

abate na região. Os produtores relatam que se houvesse incentivos, os custos dos produtores locais diminuiriam consideravelmente, podendo tornar o preço da carne mais acessível na região, facilitando o consumo. Quando abordado, o responsável por fiscalizar os abatedouros do Município identificou que a equipe de fiscalização se mantém ativa e integrada com outros órgãos de segurança, buscando evitar abates clandestinos e fiscalizando abatedouros regularizados, para que, no final, todos os consumidores possam ter na sua mesa uma carne de qualidade e confiável. Contudo, com relação aos incentivos, ele corrobora o relato dos produtores de que não há previsão pelo Poder Público, o que dificulta ainda mais a abertura de um abatedouro. Ademais, há apenas dois abatedouros na região e estes são privados, isso afeta diretamente os pequenos produtores, os quais são os que mais precisam de apoio governamental. Ainda, o responsável pela fiscalização ressaltou que o fechamento de alguns abatedouros se deu pela não contratação de administradores, revelando a carência de conhecimento administrativo para manter esse tipo de organização em funcionamento. Conclui-se que a contratação desses profissionais é imprescindível para a abertura de um abatedouro, visto que é necessário alto investimento, respeitar a legislação como também adequar o local, pois é nele que os fiscais irão checar documentações e fiscalizar os animais. Além disso, é preciso que os abates sejam feitos de forma padronizada para que, caso haja denúncias, os agentes fiscalizadores tenham um método para reconhecer uma carne de abate clandestino, revelando novamente a importância da expertise em administração da produção para esses empreendimentos.

Agradecimentos: UNIPAMPA.

Palavras-chave: Abatedouro; Mercado Pecuarista; Procedência da Carne.