



Relação entre oferta e demanda em circuitos curtos de comercialização de alimentos: o caso da rede de restaurantes responsáveis de Florianópolis/SC
Relation between offer and demand in short food supply chains: the case of the Responsible Restaurants Network of Florianópolis/SC

BEAUBOEUF, Christelle Baptiste¹; PUGAS, Adevan da Silva²; ROVER, Oscar José³

¹ Graduanda em Agronomia, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), christelle.beauboeuf@gmail.com; ² Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas (PPGA), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), vanpugas@gmail.com; ³ Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas (PPGA) Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), oscar.rover@ufsc.br.

RESUMO EXPANDIDO

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: Os restaurantes têm apresentado uma crescente demanda por produtos orgânicos para atender consumidores cada vez mais preocupados com suas práticas de consumo. No entanto, são escassos os estudos que avaliem a capacidade dos agricultores locais em atender à demanda deste segmento. Este trabalho analisa a compatibilidade da oferta e demanda por produtos orgânicos entre serviços de alimentação e grupos de agricultores na região da Grande Florianópolis/SC. Os dados foram coletados a partir de um questionário *online* respondido por serviços de alimentação, observação participante e análise de listas de alimentos orgânicos ofertados por grupos de agricultores locais. Os resultados revelaram um descompasso entre a oferta dos grupos de agricultores e a demanda dos serviços de alimentação, exigindo dos primeiros, alimentos mais afeitos à expectativa dos serviços e dos segundos, maior esforço de adaptação aos produtos disponíveis e às condições de sazonalidade dos processos produtivos.

Palavras-chave: consumo sustentável; alimentos saudáveis; compra coletiva; compatibilidade.

Introdução

A crescente demanda por produtos orgânicos tem levado a um aumento significativo na sua produção, especialmente por parte da agricultura familiar (*Organis Brasil*, 2023). Essa demanda tem sido impulsionada tanto pela preocupação com a saúde e o meio ambiente, quanto pela valorização de práticas agrícolas mais sustentáveis. No entanto, a oferta de produtos orgânicos muitas vezes enfrenta dificuldades para atender a essa demanda, especialmente quando se trata do fornecimento para estabelecimentos comerciais que atuam como serviços de alimentação (restaurantes, *deliveries*, lanchonetes, bares, hotéis, dentre outros). Neste contexto, este estudo busca analisar a compatibilidade entre a demanda dos serviços de alimentação e a oferta de produtos orgânicos de



agricultores familiares da Grande Florianópolis, no intuito de compreender em que medida há uma adequação ou alinhamento entre os cardápios dos restaurantes e a diversidade de alimentos orgânicos ofertados pelos produtores locais.

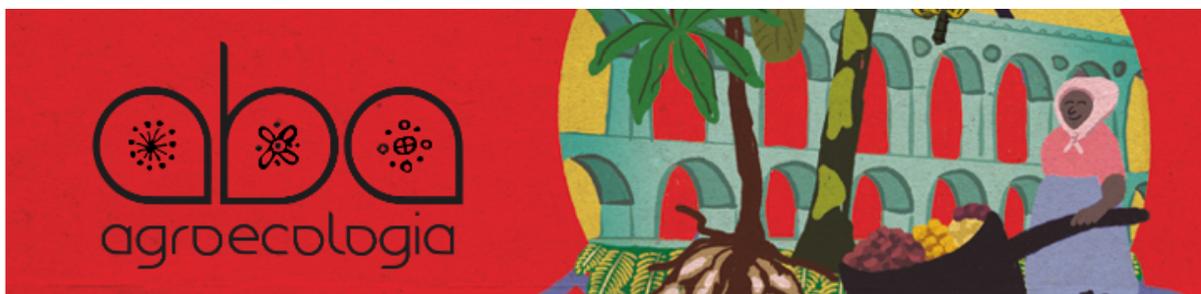
Segundo Silva e Silva (2015), pesquisas recentes têm apontado um crescimento de novos mercados através da produção agroecológica, das agroindústrias familiares, do turismo rural, entre outros. Assim, outros mercados como os orgânicos, alimentos sustentáveis, especialidades regionais, foram construídos no intuito de atenuar a queda da renda agrícola e de empregos, para aumentar a diversidade de produtos e serviços ofertados e preservar o meio ambiente. Essas novas estratégias de produção criam um diferencial na produção agrícola, uma mudança de padrões de consumo e demandas dos consumidores, seguido da conscientização sobre assuntos relacionados à saúde, origem dos alimentos, métodos de produção, sustentabilidade e meio ambiente. Os serviços de alimentação sendo cientes dessa mudança de hábitos de consumo, têm evoluído na diversificação gastronômica, para satisfazer essa demanda.

No entanto, os agricultores familiares enfrentam uma série de desafios na comercialização de seus produtos para os restaurantes, tais como dificuldades logísticas, falta de capacidade de produção em larga escala e falta de conhecimento sobre as exigências e padrões dos estabelecimentos (COSTA; PIRES, 2022). De acordo com Costa e Pires (2022, p. 250) “já se pressupunha uma parcela relativamente pequena de restaurantes que utilizam como ingredientes produtos orgânicos locais, visto que os produtos orgânicos, apesar de apresentarem um aumento no consumo, ainda estão em fase de introdução no mercado brasileiro”. Para superar esses desafios, os agricultores familiares têm adotado diferentes estratégias, como a formação de cooperativas e associações para aumentar a capacidade de produção e facilitar a logística de entrega.

Um aspecto importante nesse processo diz respeito às características da demanda dos serviços de alimentação e a capacidade dos agricultores locais em atendê-la, a partir de uma diversidade de alimentos capaz de satisfazê-los. Nesse sentido, a relação entre a demanda dos restaurantes de Florianópolis e a oferta de produtos orgânicos dos grupos de agricultores da agricultura familiar local pode subsidiar as organizações de produtores no planejamento produtivo, com vista a atender esse importante segmento. Dessa forma, a compatibilidade entre a oferta e demanda tem potencial para impulsionar um desenvolvimento econômico sustentável na região, na medida em que oportunizam o abastecimento dos restaurantes com alimentos orgânicos locais.

Metodologia

A pesquisa compreende um estudo de caso, materializado com o intuito de analisar a compatibilidade entre a demanda de serviços de alimentação e a oferta dos



agricultores locais de produtos orgânicos/agroecológicos. O trabalho faz parte de um projeto intitulado “Condições e viabilização para aquisição de alimentos orgânicos da agricultura familiar por serviços de alimentação em Florianópolis/SC”, e objetiva investigar as condições e propor um modelo organizativo para viabilizar a aquisição de alimentos orgânicos da agricultura familiar local por serviços de alimentação em Florianópolis.

Os dados junto aos serviços de alimentação foram coletados entre outubro de 2021 e abril de 2022. Na ocasião, foi encaminhado um questionário *online* para os serviços de alimentação de Florianópolis com cadastro na plataforma *TripAdvisor*. Dos 691 estabelecimentos em funcionamento e com informações de contato disponíveis, 35 responderam ao formulário de perguntas constituindo a amostra dos serviços de alimentação. Na oportunidade, os participantes responderam sobre as quantidades demandadas e os principais alimentos adquiridos semanalmente para a preparação das refeições.

Os dados relativos à oferta foram coletados mediante observação participante de uma fase de compra/venda experimental entre grupos de agricultores locais e serviços de alimentação. Esses grupos de agricultores foram escolhidos pela proximidade geográfica de Florianópolis, e pelo histórico de abastecimento de consumidores, através do projeto Células de Consumidores Responsáveis. Informações sobre a diversidade de alimentos ofertados foram coletadas em novembro e dezembro de 2022, por meio de um grupo focal, observação participante (nos grupos de WhatsApp das CCR) e análise documental (lista de produtos oferecidos semanalmente).

Resultados e Discussão

Vários gestores de serviços de alimentação citaram uma variedade de produtos já adquiridos semanalmente em diversos mercados locais. Dos 35 respondentes, 31 afirmaram a possibilidade de modificar o seu cardápio para inserir alimentos orgânicos de agricultores familiares locais.

Os alimentos demandados semanalmente (ilustrados no gráfico 1) classificam-se em: frutos (29,8%), legumes (48,0%), folhas (4,9%), raízes (11,9%) e leguminosas (5,5%). Entre os frutos, os mais demandados em ordem decrescente foram limão, abacaxi, laranja, morango, banana, maracujá e manga. Os legumes mais mencionados foram a cenoura, cebola, abobrinha, berinjela, tomate, abóbora, e alho, brócolis. Dentre as folhosas foram mencionados a alface, rúcula, cebolinha, manjeriço, couve e salsinha. As raízes mais demandadas foram a batata doce, batata inglesa, aipim, inhame e gengibre; e entre as leguminosas citaram feijão (preto, carioca, vermelho, fradinho), grão de bico, ervilha, lentilha e soja.



Os cinco grupos de agricultores participantes da fase inicial do projeto produzem e comercializam uma grande variedade de alimentos orgânicos. Cada um deles disponibilizou semanalmente uma lista de produtos (nas duas primeiras semanas de dezembro), para pedidos dos serviços de alimentação. Nessa fase experimental havia 40 variedades de alimentos ofertados, dos quais 19 foram comercializados, representando 59 quilos de produtos dentro de 1.8 toneladas ofertados.

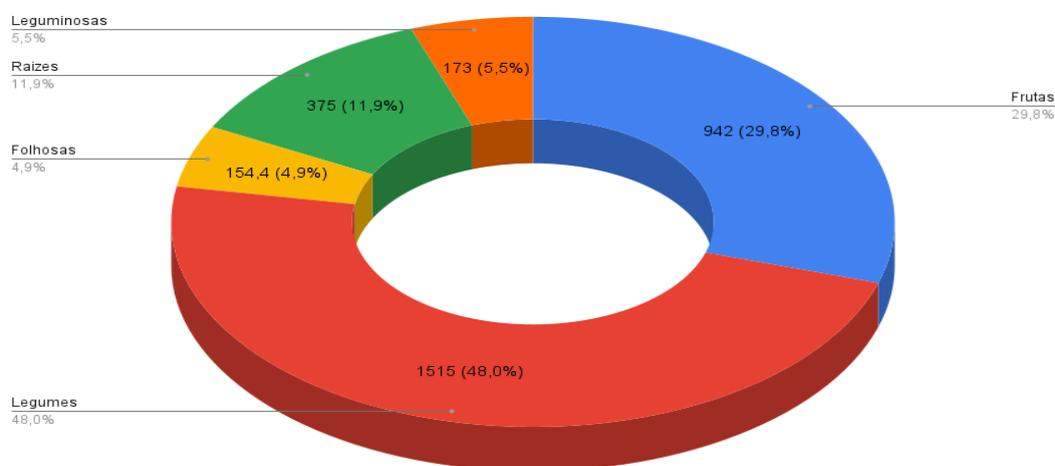


Gráfico 1. A demanda por frutos e verduras nos serviços de alimentação estudados. Fonte: Elaborado pelos autores (2023)

A análise dos dados coletados revelou a existência de um descompasso entre a demanda dos restaurantes por produtos orgânicos e a capacidade dos grupos de agricultores da agricultura familiar de suprirem essa demanda. Conforme a Tabela 1, a oferta apresenta uma baixa diversidade, mais evidente no número reduzido de raízes e tubérculos, frutas e grãos. Por outro lado, a diversidade de legumes e folhosas apresentou uma maior diversidade, mais próxima da compatibilidade com a demanda dos serviços de alimentação.

Tabela 1. Relação da oferta de alimentos ofertados de grupos de agricultores locais.

Categorias	Itens ofertados	Quantidade	Categorias	Itens ofertados	Quantidade
Legumes	Repolho verde	500 unidades	Grãos	Feijão carioca	25kg
	Vagem	140 kg		Feijão preto	60kg
	Cebola amarela	140kg	Folhosas	Couve	220 maços
	Cebola roxa	30kg		Cebolinha	140 maços



	Alho	69kg		Manjeriçã	100 maços
	Abóbora cabotiá*	-		Salsinha	140 maços
	Abóbora paulista*	-		Hortelã	90 maços
	Cenoura	80kg		Capim limão	100 maços
	Alho poró	200 unidades		Alface verde	350 unidades
	Berinjela	120kg		Alface roxa	100 unidades
	Pepino salsa	40kg		Acelga	60 unidades
	Abóbora caserta	80kg		Alecrim	130 maços
	Pimentão verde	60kg		Salsão	40 unidades
Raízes e tubérculos	Batata doce	540kg	Frutas	Tomilho	60 maços
	Batata salsa Amarela*	-		Almeirão verde	40 unidades
	Gengibre	20kg		Limão	60kg
	Rabanete	200kg		Banana branca	200kg
	Açafrão	5kg		Banana Caturra*	-
	Beterraba*	-		Abacaxi*	-

Fonte: Elaborado pelos autores (2023). *Alimentos disponibilizados, mas sem informações de quantidade.

Conclusões

Os resultados revelaram a existência de um descompasso entre a oferta dos grupos de agricultores da agricultura familiar e a demanda dos restaurantes participantes em uma quantidade razoável de produtos orgânicos. Considerando o interesse manifestado pelas partes em realizar a compra/venda direta, aos agricultores competiria um planejamento de produção orientado a produzir itens demandados pelos serviços de alimentação, enquanto a estes caberia maior esforço de adaptar cardápios para se alinhar com a sazonalidade e produtos disponíveis em cada época. É importante ressaltar que a fase experimental ocorreu em um período específico do ano, o que não reflete a relação que poderia ter tido a longo prazo. Há uma nova fase prevista, na qual seria interessante incentivar a participação de mais restaurantes, que pudessem ser abastecidos por agricultores com capacidade e diversidade de produtos, especialmente incluindo na oferta arroz, feijão e outros itens que tenham maior demanda dos serviços de alimentação.



Referências bibliográficas

COSTA, Leila Aparecida da; PIRES, Paulo dos Santos. A RELAÇÃO DOS RESTAURANTES DE UM DESTINO TURÍSTICO COM A PRODUÇÃO ORGÂNICA LOCAL. **Turismo: Visão e Ação**, v. 24, p. 245-269, 2022.

Organis Brasil - Pesquisa Nacional Organis 2023. Disponível em: <<https://organis.org.br/pesquisa-consumidor-organico-2023/>>. Acesso em: 28 de jun. de 2023.

SILVA, Tiago Moraes; SILVA, Leonardo Xavier. Mercados convencionais e/ou novos mercados-haveria um dilema nas estratégias produtivas dos agricultores familiares? O caso de Praia Grande/SC. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 2015.