

Medida 3.4.2
Cooperação LEADER para o Desenvolvimento
Componente 2- Projecto de Cooperação
Acção 3.4.2
Cooperação Transnacional



Um Cordão Verde para os Territórios Rurais

Manutenção da Biodiversidade associado às Actividades Económicas

Acção 2.3.

Relatório Produtos de Excelência do Cordão Verde

Promotor:

Elaborado por: **Prof.^a Maria Alcinda Neves**



Financiamento:



Nota Introdutória

No âmbito do projecto Cordão Verde (Associação In Loco) pretendia-se encontrar um conjunto de produtos estratégicos para o território de intervenção que foi apenas possível por haver um grande trabalho de articulação com várias entidades.

O conhecimento prévio da realidade da região e do trabalho/competências das entidades locais levou a que se fizessem reuniões de apresentação do Cordão Verde e que se encontrassem pontos em comum que suscitasse um trabalho em parceria em torno de objectivos comuns. Das reuniões realizadas com entidades locais encontrou-se um task force que despoletou numa série de actividades conjuntas em torno dos Produtos Locais e das Culturas Agrícolas que fazem parte do Pomar Misto de Sequeiro do Algarve. Desse envolvimento criou-se o Grupo de Trabalho “Fruteiras Tradicionais do Algarve”, sendo essas fruteiras considerados aqui como “Produtos de Excelência dos territórios do Cordão Verde”.

Assim solicitou-se à Universidade do Algarve a elaboração deste Relatório, que apresenta um estudo das culturas agrícolas que se consideram estratégicas para a região e um estudo pormenorizado de um destes quatro produtos locais, que se considerou ser a Amêndoa.

Pretende-se que este Relatório e a Publicação sejam importantes contributos para a economia local.

Ainda de referir que se considera que estes “Produtos de Excelência” nascem de uma reflexão conjunta e de um trabalho de articulação entre várias entidades que se juntaram em torno das Fruteiras Tradicionais do Algarve e que conseguiram organizar conjuntamente um seminário "Culturas Tradicionais do Algarve" (30 de Abril de 2014) e umas jornadas técnicas "Fruteiras Tradicionais do Algarve" (30 e 31 de Outubro e 1 de Novembro de 2014) no âmbito do projecto Cordão Verde.

De referir que o grupo de trabalho envolvido nesta parceria é constituído pelas entidades – Associação In Loco, Associação Interprofissional para o Desenvolvimento da Produção e Valorização da Alfarroba, Câmara Municipal de Loulé, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, Universidade do Algarve – Instituto Superior de Engenharia, Faculdade de Ciências e Tecnologia e CRIA, Escola Profissional de Alte, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, NERA – Associação Empresarial da Região do Algarve e ACRAL – Associação do Comércio e Serviços da Região do Algarve.

Por último agradece-se à professora Maria Alcinda Neves, que elaborou este relatório bem como o estudo da análise da fileira da Amendoeira e a publicação “ Características dos frutos de Variedades de Amendoeira do Algarve”, por todo o seu empenho e motivação que dedicou nestes trabalhos.

A Equipa do Cordão Verde – Associação In Loco

CARACTERIZAÇÃO DO SETOR DOS FRUTOS SECOS E OLIVAL DO ALGARVE. PERSPETIVAS DE CULTIVO.

Índice

1. A PRODUÇÃO DE FRUTEIRAS TRADICIONAIS DO ALGARVE, ALFARROBEIRA, AMENDOEIRA, FIGUEIRA E OLIVEIRA	5
2. PAPEL E IMPORTÂNCIA DO SECTOR DOS FRUTOS SECOS E OLIVAL NO SÉCULO XX	7
3. A AGRICULTURA NO ALGARVE. ANÁLISE DO SETOR	8
3.1 . ASPETOS GERAIS	8
3. 2. POPULAÇÃO AGRÍCOLA	8
3.3. CARACTERÍSTICAS DAS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS DEDICADAS AO POMAR TRADICIONAL DO SEQUEIRO ALGARVIO	11
3.3.1. Número de explorações	
3.3.2. Superfície das culturas do pomar tradicional do sequeiro algarvio	
3.3.3. Distribuição da superfície de frutos secos e olival pelas classes de dimensão económica das explorações	
3.3.4 Superfície de frutos secos e olival regados no Algarve	
3.3.5. Número de lagares de azeite no Algarve	
3.4. CONCLUSÕES RELATIVAS À ANÁLISE DO SETOR DE FRUTOS SECOS E OLIVAL DO ALGARVE	19
4. ESTRATÉGIA DE CRIAÇÃO DE VALOR NO SECTOR DAS FRUTEIRAS TRADICIONAIS DO POMAR DE SEQUEIRO ALGARVIO	22
5. FACTORES LIMITANTES AO DESENVOLVIMENTO DO SECTOR AGRICOLA	26
6. PERSPECTIVAS PARA O POMAR DE SEQUEIRO TRADICIONAL ALGARVIO	26

**CARACTERIZAÇÃO DO SETOR DOS FRUTOS SECOS E
OLIVAL DO ALGARVE. PERSPETIVAS DE CULTIVO.**

Relatório elaborado por Maria Alcinda Neves

Universidade do Algarve - FCT

(Dezembro de 2014)

1. A PRODUÇÃO DE FRUTEIRAS TRADICIONAIS DO ALGARVE, ALFARROBEIRA, AMENDOEIRA, FIGUEIRA E OLIVEIRA

A região do Algarve, com cerca de 5000 Km² representa pouco mais de 5% da área do País. Nesta região existe uma tradição muito antiga na produção de várias espécies de árvores de fruto como a alfarrobeira, amendoeira, figueira e oliveira, espécies mediterrânicas que aqui encontram condições adequadas para o seu cultivo.

Os solos com boa aptidão agrícola localizam-se no Barrocal e Litoral do Algarve, duas regiões que representam aproximadamente 50% da área da região e na qual se observa a distribuição das espécies referidas. No entanto, esta zona é também aquela em que se desenvolveram desde meados do século XX as culturas regadas como os citrinos, hortícolas e ornamentais, além de ser a região onde se localizam os principais centros urbanos e aldeamentos turísticos, especialmente na zona Litoral. Existe, assim, uma competição muito elevada relativamente ao espaço pelo que a área antes ocupada pelo pomar de sequeiro tradicional regrediu, principalmente devido à redução da superfície cultivada com amendoeira e figueira, culturas que ainda se continuam a fazer na região com a tecnologia do passado.

A superfície total ocupada pelas quatro espécies do sequeiro algarvio, assim como a sua produção média e a produção média por hectare, produtividade ou rendimento, apresentam-se na tabela 1. Em 2013, a superfície ocupada pelos frutos secos e olival era de 30741 hectares, havendo grandes diferenças entre as espécies na evolução das superfícies cultivadas no período analisado. É de referir que a superfície ocupada pelas culturas permanentes, como estas espécies, engloba os povoamentos regulares assim como à superfície correspondente aos pés dispersos e bordaduras das parcelas.

A superfície ocupada pela alfarrobeira é de 11853 hectares, tendo atingido um valor máximo em 2005, após uma década de contínuo aumento de área. A produção anual situa-se acima das 40000 toneladas. A produtividade oscila entre 3 e 4,5 toneladas por hectare.

A amendoeira ocupava em 2013 cerca de 7500 hectares, verificando-se um decréscimo constante das áreas de cultivo desde 1989. A produção correspondente foi de cerca de 700 toneladas. A produtividade desta espécie é muito baixa, tendo sido registada uma produtividade máxima de 600 quilogramas em 1989 e um valor mínimo de 88 quilogramas por hectare em 2009.

A figueira ocupa cerca de 2500 hectares, havendo tal como na amendoeira um decréscimo contínuo, embora mais moderado, das superfícies cultivadas. A produção também diminuiu ao longo dos anos, sendo de 1649 toneladas em 2013. Da mesma forma, o rendimento por hectare parece ter uma tendência decrescente, embora seja uma característica muito influenciada pelas condições do ano agrícola.

A oliveira ocupava em 2013 uma superfície de 8789 hectares, tendo-se registado um pequeno aumento da área da cultura desde 1989 até 2013. Nesta espécie a variabilidade interanual da produção é muito grande sendo difícil definir uma tendência ao longo do período de análise.

Tabela 1. Evolução das áreas de produção, produção total e rendimento do pomar de sequeiro do Algarve.

Anos	Alfarrobeira			Amendoeira			Figueira			Oliveira		
	Area (ha)	Prod. (t)	Rend t/ha	Area (ha)	Prod. (t)	Rend t/ha	Area (ha)	Prod. (t)	Rend (t/ha)	Area (ha)	Prod. (t)	Rend. (t/ha)
1989	10184	45828	4,5	16288	9773	0,6	3967	5951	1,5	7689	12174	1,58
1994	10154	45694	4,5	15510	1880	0,12	3990	3689	0,92	7406	5718	0,77
1999	12277	36831	3	13795	3339	0,24	3050	2593	0,85	8867	4392	0,5
2005	13000	44200	3,4	13058	1230	0,09	2883	1013	0,35	8903	2655	0,3
2009	11465	-	-	7515	664	0,088	2572	1509	0,586	8572	7488	0,873
2013	11853	-	-	7505	742	0,156	2594	1649	0,635	8789	5336	0,607

Fontes RGA 1999, RGA 2009 e Anuário Estatístico do Algarve 2013

Em termos económicos e sociais, a região do Algarve apresenta uma grande representatividade dos setores do comércio, serviços, restaurantes e similares, associado ao declínio das atividades tradicionais, nomeadamente nas conservas, cortiça, pescas, e a um crescimento pequeno da agricultura.

Em termos demográficos, a região encontra-se envelhecida, especialmente na região mais interior.

2. PAPEL E IMPORTÂNCIA DO SECTOR DOS FRUTOS SECOS E OLIVAL NO SÉCULO XX

As fruteiras tradicionais algarvias abrangem um número variado de espécies que eram até quase ao final do século passado parte integrante da dieta dos algarvios e da economia da região.

Entre estas espécies temos a amendoeira, alfarrobeira, figueira e oliveira, espécies constituintes do pomar de sequeiro algarvio, umas vezes em povoamentos estremos noutras em povoamentos mistos. Estas espécies além de contribuírem para a alimentação das pessoas e animais na exploração agrícola forneciam produtos para venda e eram, por isso, uma importante fonte de rendimento dos agricultores. Cada espécie tinha um lugar na exploração em função de vários factores, alguns agronómicos, como o tipo de solos, mas também de aspectos como a distância da parcela à casa do agricultor ou se tratava de um campo isolado ou junto a um local habitado, pois era necessário evitar o roubo de frutos. Normalmente os agricultores cultivavam todas as espécies referidas (não havia especialização) porque precisavam dos produtos de cada uma delas.

A amendoeira era de longe a cultura com maior interesse comercial, pois era a mais valorizada economicamente, sendo o consumo na exploração limitado, pouco mais do que sendo usado que na preparação de alguns bolos em épocas festivas ou a um prato de amêndoas cocas ou molares, cruas ou torradas, servido às visitas ou aos convidados. Sempre que o agricultor dispunha de bons solos no próprio monte ou em parcelas em locais seguros, esta era uma cultura de eleição para venda.

Esta espécie frágil quando comparada com a rusticidade da oliveira ou da alfarrobeira, ou com a notável capacidade de sobrevivência da figueira, beneficiava de muitos cuidados do agricultor como eram as enxertias, podas e limpezas. A correta mobilização do solo e a fertilização eram feitas durante a sementeira das culturas arvenses, também elas essenciais à sobrevivência da exploração agrícola e que, ocupando o mesmo espaço do pomar de sequeiro, contribuíam para uma adequada gestão do solo, mantendo a fertilidade, combatendo as infestantes e melhorando as características físicas do solo, através das lavouras superficiais de outono para a sementeira, que facilitavam o arejamento e a infiltração da água da chuva, e da adubação que eram objecto. Com este sistema integrado de culturas arbóreas e herbáceas potenciava-se a produtividade do solo, pois as culturas arvenses eram feitas com o mínimo de impactos negativos para a fruteira, e esta garantia a exploração do recurso solo para além dos períodos de tempo ocupado pelas espécies arvenses, geralmente leguminosas (principalmente ervilha e fava, às vezes tremçoço ou chícharo) e cereais (trigo, cevada e aveia).

A oliveira era crucial para a alimentação dos lavradores, pois o azeite era a principal fonte de gordura utilizada na preparação dos alimentos, a par da gordura do porco criado

na exploração. Do azeite só eram vendidos os excedentes, principalmente nos anos de grande produção, mas os agricultores, conhecedores dos característicos fenómenos de safra e contra safra da espécie, aproveitavam os anos bons para constituir reservas do precioso líquido. Este facto choca com o conhecimento que temos hoje sobre a redução da qualidade do azeite durante o armazenamento, facto na altura ainda agravado pelo uso tradicional do pote metálico, o qual acelerava o processo de acidificação da gordura.

Além do azeite, a oliveira produzia a azeitona para conserva, alimento de primordial importância na alimentação regional.

A figueira era outra fruteira indispensável à sobrevivência da população rural, quer na forma de frutos frescos que enriqueciam a dieta pouco variada da época, quer na forma de frutos secados, complemento calórico fundamental na alimentação dos meses de invernos. Os figos com pouca qualidade para secar eram usados na alimentação do porco e para produção de aguardente, ambos produtos indispensáveis no padrão de consumo da época. Os figos secos e a aguardente que excediam as necessidades da exploração eram vendidos.

A alfarrobeira aproveitava os solos mais secos e pobres, sendo a alfarroba usada na alimentação animal, nomeadamente do porco, e o excedente vendido, numa proporção dependente da dimensão da exploração.

Além das espécies referidas, a vinha tinha também um papel muito importante na economia regional, sendo em grande parte o vinho destinado ao autoconsumo. As uvas também eram utilizadas para consumo em natureza e preparação de compotas. Outras fruteiras de menor importância em termos económicos mas essenciais para a alimentação da família eram a ameixeira, a nespereira e a romãzeira. Devido à dificuldade na conservação dos frutos destas espécies, as explorações agrícolas possuíam apenas um ou poucos exemplares, pois bastavam para a alimentação da família.

3 . A AGRICULTURA NO ALGARVE. ANÁLISE DO SETOR.

3.1 . ASPETOS GERAIS

De acordo com o Anuário Estatístico do Algarve 2013 as explorações agrícolas do Algarve, em número de 11557, ocupam 162196 hectares dos quais 92234 são superfície agrícola utilizada (SAU). A SAU por exploração é em média de 8,0 hectares o que compara com a média de Portugal Continental de 14,6 hectares. A SAU por unidade de trabalhador ano é de 7,8 hectares, inferior à média nacional (11,5 hectares). Em média, a unidade de trabalho ano por exploração é de 1,0. O valor da produção padrão total por exploração é de 11556,8 euros, inferior à média do Continente (16704 euros). O valor da produção total por hectare de superfície agrícola utilizada é de 1448 euros, um pouco superior à média nacional (1142). O valor da produção padrão total por unidade de trabalho ano é de 11317 euros, abaixo da média nacional (13187 euros).

Ainda de acordo com o Anuário Estatístico do Algarve 2013 (AERA, 2013), das 11557 explorações agrícolas, 11225 são exploradas segundo a natureza jurídica de produtores singulares, a quase totalidade produtores autónomos e uma pequena minoria produtores empresários. Cerca de 25% dos produtores agrícolas singulares têm actividades remuneradas exteriores à exploração agrícola e apenas 13.6% dos produtores agrícolas singulares têm actividade a tempo completo na exploração.

A proporção de explorações com actividades não agrícolas é de 3,68%. A maioria da superfície agrícola utilizada é no regime de conta própria.

A maioria das explorações tem uma área entre 1 e menos de 5 hectares, embora a maioria da superfície agrícola utilizada (33%) se localize nas explorações com área entre 5 hectares e menos de 20.

A grande maioria das explorações (75%) tem dimensão económica muito pequena (menos de 8000 euros).

Cerca de metade das explorações agrícolas têm sistema de rega (51,6%) e trator (55,2%), havendo uma média de 8,5 tratores por 100 hectares de superfície agrícola utilizada.

3. 2. POPULAÇÃO AGRÍCOLA

Os produtores singulares em 2013 tinham em média 69 anos, acima da média do Continente (64 anos) (AERA, 2013). Já a idade média da mão de obra agrícola familiar era de 61 anos, também acima da média do Continente (54 anos).

A população agrícola familiar era de 5,5 indivíduos por 100 habitantes.

Relativamente à mão de obra existia em 2013 um total de 11801 indivíduos, dos quais

7457 homens e 4059 mulheres. Destes 58% tinham mais de 55 anos. A mão-de-obra de origem familiar é constituída principalmente pelos produtores singulares (5030 indivíduos) e em menor proporção pelo cônjuge (2105 indivíduos) e outros membros da família (1022 indivíduos). A mão de obra não familiar de natureza permanente abrange 2675 indivíduos e a mão de obra eventual 684, havendo uma pequena percentagem de mão de obra não contratada pelo produtor.

Analisando os dados dos Recenseamentos da Agricultura de 2009, 1999 e 1989 pode analisar-se a idade dos produtores singulares por classe etária (Figura 2). Em 2009, estes na sua maioria tinham mais de 65 anos (62%) sendo o grupo dos indivíduos com mais 55 anos de 84%. É portanto um grupo bastante envelhecido. Comparando com os dados relativos aos anos de 1999 e 1989 verifica-se que se registou o agravamento deste processo ao longo do tempo. Em termos absolutos a população agrícola diminuiu muito entre 1989 e 2009, como se pode inferir observando a evolução do número de produtores na tabela 2.

Tabela 2 – Número de produtores singulares do Algarve por classe etária em 2009, 1999 e 1989

Ano	Total	Classe etária											
		15 - 24 anos		25 - 34 anos		35 - 44 anos		45 - 54 anos		55 - 64 anos		65 e mais anos	
		Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
2009	12153	10	0,1	139	1,1	513	4,2	1290	10,6	2612	21,5	7589	62,4
1999	18656	45	0,2	372	2,0	1182	6,3	2723	14,6	4946	26,5	9388	50,3
1989	25881	129	0,5	681	2,6	2172	8,4	4934	19,1	7434	28,7	10531	40,7

Fonte: RGA de 1898,1999 e 2009.

A diminuição da população agrícola é confirmada pela evolução da proporção de população agrícola familiar na população residente (tabela3) que diminui situando-se abaixo da média do Continente em 2009.

Tabela 3. Proporção da população agrícola familiar na população residente (%)

		Total	Produtor singular	Cônjuge	Outros membros
2013	Algarve	5,50	-	-	-
2009	Continente	7,50	2,80	2,20	2,20
	Algarve	6,70	2,80	2	2
1999	Continente	12,10	4	3,3	3,3
	Algarve	12,80	5	3,90	3,90

Fonte: RGA 1989, 1999 e 2009

Relativamente ao grau de escolaridade dos produtores agrícolas singulares em 2009 (RGA, 2009), 27% não tinham nenhum nível de escolaridade e 64% tinham apenas o ensino básico. Apenas 5% possuíam o ensino secundário ou pós secundário não superior e 4,5 % cursos superiores.

No que se refere à percentagem da população agrícola com formação na área, o seu valor em 2013 (AERA, 2013) era de 10%,o que representa uma melhoria relativamente ao ano de 2009, em que apenas 4% tinham cursos de formação agrícola e menos de 1% cursos secundários ou superiores de agricultura.

Relativamente às fontes de rendimento o número de indivíduos com actividade remunerada fora da exploração em 2009 era de 8399 indivíduos, dos quais 2879 produtor singular, 2069 cônjuges e 3451 outros membros da família.

Inquiridos sobre a motivação para manter a actividade agrícola, dos 11713 produtores registados no RGA de 2009, 4,3% indicaram a viabilidade económica da exploração, 26,6% o facto de ser um complemento ao rendimento familiar, 58,2% o valor afectivo, 5,6% o facto de não terem outra alternativa e 5,3% outros motivos.

Em 2013 (AERA, 2013) 3,68% das explorações algarvias tinham actividades lucrativas não agrícolas enquanto no ano de 2009 esse valor era de 13%.

3.3. CARACTERÍSTICAS DAS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS DEDICADAS AO POMAR TRADICIONAL DO SEQUEIRO ALGARVIO

3.3.1. Número de explorações

Com base nos dados do Recenseamento Geral da Agricultura de 1989, 1999 e 2009, obtidos no site do INE, analisou-se a evolução do número de explorações no período de 1989 a 2009. Neste ano existiam na região do Algarve 12347 explorações com uma

superfície agrícola utilizada (SAU) de 88 297 hectares o que correspondia a 4,5% das explorações de Portugal Continental mas apenas a 2,5% da respectiva SAU.

Comparando a evolução do número de explorações de 1989, 1999 e 2009, houve um decréscimo no número de explorações na região do Algarve nesse período. Em 2009, o número de explorações diminuiu de 34% em relação a 1999 e 52% em relação a 1989. No entanto a área de SAU diminuiu apenas 13% em relação a 1999 e 35% em relação a 1989. Pode afirmar-se portanto que a redução do número de explorações foi acompanhada pelo aumento da área média das explorações e neste sentido a evolução foi positiva. Estas tendências acompanham a evolução do número de explorações a nível nacional, as quais diminuíram de 26% no período entre 1999 e 2009, tendo havido uma redução simultânea de 5% da SAU).

Considerando o número de explorações com culturas permanentes no mesmo período de referência, englobando estas culturas as fruteiras, a vinha e o olival, 11441 explorações tinham culturas permanentes, ou seja 92% do total, que ocupava cerca de 51% da SAU dessas explorações.

Tabela 4. Evolução do número de explorações do Algarve com culturas permanentes entre 1989,1999 e 2009 e evolução da superfície agrícola utilizada (SAU) correspondente por classes de área das explorações

Classes de área em hectares	Número de explorações com culturas permanentes			SAU das explorações com culturas permanentes em hectares		
	Ano			Ano		
	2009	1999	1989	2009	1999	1989
Total	11441	17348	22349	45007	56309	59888
a <1 ha	1985	4183	5918	1092	2077	2949
1 a <5 ha	6031	8750	11255	11575	16231	18186
5 a < 20 ha	2768	3783	4389	18127	23982	22241
20 a <50 ha	491	489	627	7926	8499	8608
>50 ha	166	143	160	6197	5520	7905

Analisando as explorações agrícolas do Algarve com culturas permanentes por classes de superfície agrícola utilizada, em 2009 verificava-se que 17% das explorações tinham menos de 1 hectare, 53% tinham entre 1 e menos de 5 hectares, 24% entre 5 e menos de 20 hectares, 4 % entre 20 e menos de 50 hectares e 1% mais de 100 hectares. A percentagem de SAU correspondente a essas classes de superfície era de 2,4%, 26%, 40%, 18% e 14%, respetivamente. Assim, a grande maioria das explorações (70%) tinham menos de 5 hectares explorando no seu conjunto apenas 28% da SAU. Por outro

lado, as explorações com culturas permanentes com mais de 5 hectares exploravam 72% da SAU dessas explorações.

Os frutos de casca rija (grupo que inclui principalmente a alfarrobeira e a amendoeira no caso do Algarve) em 2009 encontravam-se em 8593 explorações e o olival em 8494 explorações (Tabela 5). Estes números correspondem no primeiro caso a 75% das explorações com culturas permanentes e a 70% das explorações da região e no segundo caso a 74 e 69% respectivamente.

Apesar da grande expressão dessas culturas nas explorações do Algarve, o número de explorações com amendoeiras em 2009 diminuiu de 39% em relação a 1999 e de 54% em relação a 1989. No caso das explorações com alfarrobeiras a diminuição foi menos marcada, sendo de 17% e 30 % em relação aos mesmos períodos e no olival os valores correspondentes foram de 23 e 26%.

Entre as culturas tradicionais, o olival é a cultura mais representada em 2009, encontrando-se em 74% das explorações com culturas permanentes e em 69% das explorações algarvias. As explorações com frutos de casca rija (alfarrobeiras e ou amendoeiras) têm uma representatividade semelhante (75% e 66% respectivamente) mas se considerarmos as culturas separadamente, a alfarrobeira encontra-se em maior número de explorações (em 67% das explorações com culturas permanentes e em 62% das explorações) do que a amendoeira (52% e 48% respectivamente).

Tabela 5 - Número de explorações agrícolas no Algarve com culturas permanentes por tipo de cultura, em 2009,1999 e 1989.

Ano	Explorações com culturas permanentes	Explorações com frutos de casca rija	Explorações com amendoeira	Explorações com alfarrobeira	Explorações com olival
	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº
2009	11441	8593	5894	7651	8494
1999	17348	11702	9622	9167	11084
1989	22349	14406	12798	10899	11397

A análise por concelho mostra que a distribuição das culturas do pomar de sequeiro tradicional algarvio é muito distinta entre eles, dependendo da área do concelho mas também de outros fatores. As explorações agrícolas com culturas permanentes localizam-se principalmente nos concelhos de Loulé, Tavira, Silves, Alcoutim, Albufeira, Olhão, Faro e Castro Marim, por ordem decrescente de importância. Loulé tem aproximadamente 25 % das explorações de frutos de casca rija e de olival, Tavira 15% e Silves 10%. No conjunto estes 3 concelhos concentram 45% das explorações com amendoeira, 53% das explorações com alfarrobeira e 51% das explorações com olival.

No caso da amendoeira é de realçar o concelho de Alcoutim que tem 11% das explorações da região dedicadas a esta cultura.

Tabela 6 - Número de explorações agrícolas com culturas permanentes em 2009, por concelho e por tipo de cultura.

Concelho	Explorações com culturas permanentes	Explorações com frutos de casca rija	Explorações com amendoeira	Explorações com alfarrobeira	Explorações com olival
	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº
Algarve	11441	8593	5894	7651	8494
Albufeira	751	666	565	632	575
Alcoutim	814	721	651	416	788
Aljezur	152	17	4	-	4
Castro Marim	619	556	417	517	557
Faro	865	633	430	612	550
Lagoa	286	178	156	126	108
Lagos	288	154	123	63	104
Loulé	2368	2086	1491	2025	2110
Monchique	302	81	7	24	165
Olhão	794	663	492	626	605
Portimão	292	111	66	77	95
S. B. Alportel	420	406	245	399	413
Silves	1641	845	422	789	889
Tavira	1606	1314	751	1218	1368
Vila do Bispo	35	21	13	5	5
V.R.S.António	208	141	61	122	148

A área média das explorações com pomares de frutos de casca rija aumentou 6% entre 1999 e 2009, situando-se nos 1,7 hectares.

No que respeita á orientação técnico-económica das explorações, sendo esta avaliada pela contribuição de cada actividade agrícola para o valor da produção total da exploração, no Algarve em 2009, 72% das explorações eram especializadas em culturas permanentes, predominando os citrinos (17%), os frutos secos (16%) e a produção combinada ou mista de citrinos, frutos tropicais e frutos de casca rija (24%).

3.3.2. Superfície das culturas do pomar tradicional do sequeiro algarvio

As culturas permanentes ocupavam 46638 hectares no Algarve em 2013, dos quais 11853 hectares de alfarrobeira, 8540 hectares de olival e 4590 hectares de amendoal. Estas áreas correspondem a uma proporção de 25,4%, 18,3% e 9,8% da área das culturas permanentes da região, totalizando a área dessas culturas 54 % da área das culturas permanentes. Em relação a 2009 houve aumento da área de alfarrobeiras (3,4%) e de oliveiras (1,7%) e decréscimo muito pronunciado na área de amendoal (26.7%), tendo o conjunto das 3 espécies perdido importância em relação a outras culturas permanentes da região (as quais incluem frutos frescos, citrinos, frutos subtropicais, outras fruteiras de casca rija, e vinha) já que em 2009 representavam 59% da área dessas culturas.

Não obstante o aumento das áreas de alfarrobeira e oliveira entre 2009 e 2013, devido ao aumento da área de culturas permanentes, a percentagem destas culturas nas culturas permanentes registou aliás um pequeno decréscimo. A amendoeira foi a espécie que teve um claro decréscimo de importância passando de 14% para menos de 10% da área de culturas permanentes.

Tabela 7 - Evolução da superfície de frutos secos e olival na região do Algarve entre 1989 e 2013

Tipos de culturas	2013		2009		1999		1989	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
Culturas permanentes	46638	100	45007	100	56309	100	59888	100
Alfarrobeira	11853	25,4	11465	25,5	12277	21,8	10177	17,0
Oliveira	8540	18,3	8399	18,7	8791	15,6	7689	12,8
Amendoeira	6263	9,8	4590	13,9	12790	22,7	16264	27,2

A perda de importância das culturas tradicionais do sequeiro algarvio tem sido gradual nas últimas décadas. Entre 2009 e 1999, período em que se registou uma redução muito significativa da área das culturas permanentes (20%), esta afectou particularmente o amendoal (menos 51%). No mesmo período a área de alfarrobeiras diminuiu apenas 6% e a de olival 4%. Se compararmos as áreas de produção de 2009 com as de 1989, o decréscimo da área de amendoal foi ainda maior (62%) mas houve aumento de área de alfarrobeiras e olival (mais 12% e 9%, respectivamente), tendo este aumento de áreas tido lugar entre 1989 e 1999, período no qual a área de alfarrobeiras aumentou de 21% e de oliveiras de 14%.

Em termos percentuais, as áreas ocupadas pelos frutos secos e olival no Algarve em 2009 correspondiam a 25,4% do amendoal nacional, a 96,6% da área de alfarrobal e a apenas 2,5% do olival.

A nível nacional, a importância da amendoeira no Algarve diminuiu muito significativamente já que em 1999 representava cerca de 35% do amendoal nacional, valor semelhante em 1989. Esta redução da importância da amendoeira no Algarve verificou-se apesar do decréscimo da superfície de amendoal no País (menos 32% de 2009 a 1999 e menos 45% relativamente a 1989).

A distribuição da área de frutos secos e de olival por concelhos do Algarve apresenta um quadro bastante diferente do que foi referido relativamente ao número de explorações, embora em termos de áreas dedicadas às culturas permanentes Loulé, Silves e Tavira sejam na mesma os concelhos mais importantes, com 21%, 17% e 16%, respectivamente, da área regional (Tabela 8).

No que se refere à amendoeira, 25% da área desta cultura distribui-se no concelho de Alcoutim, 21% no concelho de Loulé, 16% no concelho de Tavira e 8% no concelho de Albufeira. Silves não obstante a sua área de culturas permanentes tem apenas 4% do amendoal.

A alfarrobeira distribui-se principalmente no concelho de Loulé (35% do alfarrobal) e Tavira (17%), seguindo-se vários concelhos com valores de cerca de 8%: Silves, Faro, Castro Marim e Albufeira.

A oliveira distribui-se pelos concelhos de Loulé (25%), Tavira (19%), Alcoutim (12%), Castro Marim (9%), Silves (9%) e São Brás de Alportel (7%).

No que se refere à evolução da área de frutos secos por concelho entre 1989 e 2009, na amendoeira verificou-se que o decréscimo na área da cultura, comum a todos os concelhos, foi diferente de concelho para concelho.

Considerando os concelhos com maior área de amendoal, a redução de área entre 1999 e 2009 foi menor que a média nos concelhos de Alcoutim e Loulé e mais acentuada nos concelhos de Faro e Silves. No período anterior de 1989 a 1999, em que a redução de área regional foi de 20%, Lagoa, Lagos e Portimão perderam mais de 50% do seu amendoal.

Na alfarrobeira, a área entre 1999 e 2009 diminuiu nos concelhos de Loulé, Silves, Albufeira e Olhão, mas aumentou nos concelhos de Tavira e Castro Marim. Esta situação contrasta com a década de 1989 a 1999, em que a área da cultura na região aumentou 21%, nomeadamente nos concelhos com grandes áreas de alfarrobeiras como Loulé (mais 21%) e Silves (mais 43%).

No olival, entre 1999 e 2009 registou-se uma perda significativa da área de olival nos concelhos de Loulé (25%), Silves (38%) e Faro (15%), mas houve um aumento em Tavira (31%), enquanto em Castro Marim e em Alcoutim o crescimento foi superior a 70%. Na década anterior, 1989 a 1999, a área de olival na região aumentou em todos os concelhos com excepção de Portimão e Tavira.

Tabela 8 - Evolução da superfície de frutos secos e olival no continente e na região do Algarve entre 1989 e 2009, com a distribuição das espécies por concelho na região.

Localização geográfica	2009				1999				1989			
	Culturas permanentes	Amendoal	Alfarrobal	Olival	Culturas permanentes	Amendoal	Alfarrobal	Olival	Culturas permanentes	Amendoal	Alfarrobal	Olival
	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha
Continente	686221	24676	11863	335841	705232	36530	12670	335028	780966	45269	10214	340514
Algarve	45007	6263	11465	8399	56309	12790	12277	8791	59888	16264	10177	7689
Albufeira	2769	498	855	381	4391	1034	1041	471	3811	1139	689	370
Alcoutim	3779	1590	253	1035	3955	2854	292	607	3739	3229	98	250
Aljezur	269	3		4	221	2		3	365			2
Castro Marim	3220	999	872	761	3986	2083	706	414	3849	2024	522	326
Faro	3181	228	916	475	3975	578	908	556	3636	667	642	418
Lagoa	944	145	126	69	1396	275	213	143	2130	586	181	193
Lagos	629	72	122	39	851	206	106	81	1263	488	35	63
Loulé	9384	1306	4007	2120	12225	2350	4361	2803	12018	3123	3607	2062
Monchique	569	2	33	65	423	18	21	109	929	22	28	156
Olhão	2353	295	476	357	3474	622	675	396	3600	866	618	337
Portimão	954	60	312	114	1547	88	540	142	3756	698	895	508
São Brás de Alportel	1401	114	442	554	1326	154	456	444	1497	286	411	491
Silves	7826	259	954	743	10046	789	1078	1207	9260	1066	756	918
Tavira	7086	637	1994	1597	7337	1372	1725	1222	9348	1999	1669	1560
Vila do Bispo	260	18	3	1	70	17	20	3	43	13	6	1
Vila Real de St.António	383	36	101	85	1086	349	134	190	645	57	20	34

3.3.3. Distribuição da superfície de frutos secos e olival pelas classes de dimensão económica das explorações

Como se pode ver na tabela 9, em 2013 40% da área das culturas permanentes do Algarve distribuía-se por explorações com dimensão económica menor que 8000 euros, sendo que no caso dos frutos secos e olival essa percentagem era maior, 53% na alfarrobeira, 59% na amendoeira e 68% na oliveira. Em comparação com 2009, houve uma redução de 4,4% da superfície das culturas permanentes neste tipo de explorações, e cerca de menos 3,5% nas culturas tradicionais do sequeiro algarvio.

A classe de dimensão económica das explorações de 8000 a menos de 25000 euros em 2013 correspondia a uma superfície de culturas permanentes de 26,5%, tendo aumentado de 2% em relação a 2009. Nas culturas de sequeiro tradicionais, os valores são um pouco maiores nas amendoeiras (31,8%) e alfarrobeiras (27,4%) e um pouco menores nas oliveiras (23%). Em relação a 2009, a superfície das culturas permanentes nesta classe de explorações aumentou de 4,8% nas amendoeiras e 3,5% nas oliveiras e diminuiu de 0,6% nas alfarrobeiras.

Na classe de dimensão económica entre 25000 e menos de 100000 euros, houve um aumento de áreas inferior a 1% em amendoeiras e oliveiras e de 4% em alfarrobeiras. A área de amendoeiras e oliveiras diminuiu em explorações com dimensão económica superior 100 000 euros e a área de alfarrobeiras teve um pequeno aumento.

No conjunto, as explorações com dimensão económica inferior a 25000 euros detêm 90% da área de amendoal algarvio, 80% da área de alfarrobal e 90% da área de olival.

A alfarrobeira foi a única espécie cuja área aumentou significativamente nas explorações com dimensão superior a 25 000 euros.

Entre 2009 e 2013 as tendências antes descritas sobre a evolução das superfícies do pomar tradicional de sequeiro agudizaram-se com uma redução de 26,7% na área de amendoal e um aumento de 3,4% na área de alfarrobeiras e 1,7% na área de olival.

Tabela 9 - Superfície de frutos secos e olival na região do Algarve entre 1989 e 2009 por classe de dimensão económica das explorações, com a distribuição por concelho na região.

Tipo de cultura	Ano	Área total explorações (hectares)	Explorações < 8000 €	Explorações 8000 – < 25000 €	Explorações 25000 - <100000 €	Explorações >10000€
Culturas permanentes	2013	46638	18469	12346	10436	5387
	2009	45007	19828	11000	8435	5744
Frutos de casca rija	2013	19263	9487	5765	3090	920
	2009	20046	10548	561	2622	1360
Amendoeiras	2013	4590	2689	1461	372	68
	2009	6263	3891	1687	459	226
Alfarrobeiras	2013	11853	6263	3251	1864	474
	2009	11465	6461	3214	1359	431
Oliveiras	2013	8540	5783	1967	662	128
	2009	8399	5906	1638	568	287

3.3.4 Superfície de frutos secos e olival regados no Algarve

Os frutos secos e o olival são culturas tradicionalmente feitas em regime de sequeiro, apesar de a nível nacional e internacional serem cada vez mais culturas regadas. Com efeito, as produtividades obtidas em regadio são várias vezes múltiplas da produção de sequeiro.

Na região do Algarve, em 2009 havia 13 344 hectares de regadio (o que corresponde a 30% da área de culturas permanentes), dos quais 85% eram citrinos, 4,2% frutos frescos, 1,9% frutos sub-tropicais, 2,7% alfarrobeiras, 0,1% amendoeiras e 0,9% olival.

3.3.5. Número de lagares de azeite no Algarve

No Algarve existiam em 2013 seis lagares de azeite, sendo dois de tipo tradicional, dois de tipo contínuo de duas fases e dois de tipo contínuo de três fases. Um dos lagares é particular, um cooperativo e quatro industriais. Em 2011 funcionava também um lagar no concelho de Silves que encerrou a sua actividade.

3.4. CONCLUSÕES RELATIVAS À ANÁLISE DO SETOR DE FRUTOS SECOS E OLIVAL DO ALGARVE

A região tem um número elevado de produtores a tempo parcial e com idades na maioria acima dos 65 anos. Menos do que 5% dos produtores singulares justificam a sua actividade agrícola por razões estritamente económicas. O nível de escolaridade é baixo e 84% só tem formação prática. Esta situação deve ser reflexo do número reduzido de jovens na agricultura, grupo etário com maior formação que as classes etárias que são dominantes na agricultura algarvia.

O panorama no período de 1989 a 2009 foi de grande redução da população agrícola da região. Culturas que tenham uma grande necessidade de mão de obra, como os frutos secos e o olival em que se faz ainda a colheita manual ficam muito prejudicadas. Entre s fruteiras do pomar tradicional algarvio a alfarrobeira é a que tem menos custos de apanha.

Nas classes etárias até aos 44 anos a mão-de-obra familiar é constituída principalmente por outros membros da família e não pelo produtor ou pelo cônjuge. Este facto acrescido ao pequeno número de produtores singulares até esta idade contribui para a falta de dinamismo da agricultura algarvia, que continua virada para as produções tradicionais, embora algumas culturas novas como é o caso dos pequenos frutos se tenham desenvolvido nos últimos anos.

A área de frutos secos e olival é muito representativa na região representando 59% da área de culturas permanentes da região em 2009.

No Algarve verificou-se um decréscimo acentuado do número de explorações agrícolas no período de 1999 a 2009, nomeadamente nas de classe de área muito pequena, certamente devido à falta de viabilidade económica mas também a outros factores como o envelhecimento da população.

As assimetrias na variação de áreas de frutos secos pelos concelhos nas últimas décadas, em particular na amendoeira, podem reflectir a maior valorização das terras devido à pressão urbanística e ao desenvolvimento de infra-estruturas rodoviárias e equipamentos sociais, nos concelhos do Litoral. Contudo, este abandono é mitigado

pelo apego à terra que os agricultores portugueses referem como motivo para manter em funcionamento explorações agrícolas pouco rentáveis, a par de falta de alternativas profissionais.

A amendoeira é a espécie que apresenta maior redução de áreas de produção quer a nível nacional quer a nível regional. As regiões em que a diminuição de áreas foi maior correspondem aos concelhos do Litoral e concelhos com grandes áreas de culturas regadas. Por outro lado a sua maior representatividade relativa quando analisamos o número de explorações, mostra que a espécie persiste em muitas explorações mas com áreas muito reduzidas, quer em resultado da sua substituição por culturas permanentes regadas, por morte das árvores nalguns casos, e pela utilização do solo para fins não agrícolas.

A alfarrobeira e a oliveira apresentam menor alteração de áreas cultivadas no período analisado, tendo havido aumento de áreas entre 1989 e 1999 e depois um ligeiro decréscimo. O aumento de área destas espécies registou-se nos concelhos de Tavira, Castro e Alcoutim.

Os frutos secos e o olival concentram-se na sua maioria em explorações de muito pequena dimensão económica (volume de produção inferior a 8000 euros), sendo essas explorações muito mais representativas do que nas outras culturas permanentes. Tem havido evolução no sentido de perda de menor importância deste tipo de explorações na área cultivada, mas essa evolução é muito gradual.

Acompanhando a evolução da estrutura das explorações portuguesas, a área de frutos secos e olival no Algarve diminuiu nas explorações muito pequenas (menos de 8000 euros de produção total) e aumentou nas explorações de classe de área superior. Essa tendência foi particularmente marcada na alfarrobeira. Contudo quando se analisa as explorações muito grandes (com dimensão económica superior a 100000 euros) essa regra não se aplica no caso da amendoeira e da oliveira. A oliveira é a cultura mais representativa nas explorações de muito pequena dimensão económica.

A estrutura das explorações agrícolas condiciona a adopção de novas técnicas de cultivo, devido à capacidade de investimento em máquinas e equipamentos, factores de produção e outra tecnologia, como a rega, necessários à exploração economicamente viável destas culturas, nomeadamente para a colheita mecânica.

O quadro descrito de evolução das áreas distribuídas pelas várias classes de dimensão económica das explorações mostra o maior dinamismo da cultura da alfarrobeira relativamente à amendoeira e oliveira, sendo a diferença entre as duas espécies provavelmente devido à maior longevidade e persistência da oliveira relativamente à amendoeira.

Embora a área regada na região seja importante e o número de explorações com sistema de rega ultrapasse os 50%, tanto em número de explorações como em superfície regada, a percentagem de frutos secos como de olival regados são quase insignificantes no Algarve. Por outro lado, os concelhos com áreas mais expressivas de novos pomares destas espécies são aqueles em que a disponibilidade de água para rega é menor (Loulé, Alcoutim e Castro Marim)

Notas:

Definições de conceitos utilizados na descrição estatística das empresas, retirado do Anuário Agrícola 2013:

SAU – Constituída por terras aráveis (limpa e sob coberto de matas e florestas), culturas permanentes, pastagens permanentes e horta familiar.

Dimensão económica (DE) – Explorações muito pequenas - <8000 euros; explorações pequenas – 8000 a < 25000 euros, médias – 25000 a < 100 000 euros; explorações grandes - >100 000 euros.

Exploração agrícola – Unidade técnica-económica que utiliza factores de produção –terrenos, mão de obra, máquinas, instalações, etc. e que cumpre os seguintes critérios:

- 1) Produzir produtos agrícolas ou manter em boas condições agrícolas e ambientais as terras que já não são utilizadas para esse fim.
- 2) Atingir ou ultrapassar uma certa dimensão
- 3) Estar submetida a uma gestão única
- 4) Estar localizada num local bem identificado e localizável.

População agrícola familiar – conjunto de pessoas que fazem parte do agregado doméstico do produtor singular, quer trabalhem ou não na exploração, bem como pessoas que não pertencendo ao agregado doméstico participam regularmente nos trabalhos agrícolas da exploração.

Produtor singular – Produtor agrícola enquanto pessoa física englobando o produtor autónomo e o produtor empresário. Excluem-se unidades colectivas como sociedades, cooperativas, Estado, etc.

Valor da produção padrão (VPP) – Valor monetário médio da produção agrícola numa dada região, obtido a partir dos preços de venda à porta da exploração.

Valor da produção padrão total (VPPT) ou Valor da Produção Total (VPT) – Corresponde à soma dos valores da produção padrão (VPP) obtidos para cada actividade, multiplicado os VPP pelo nº de unidades (de área ou de efectivo) existentes dessa actividade na exploração.

4. ESTRATÉGIA DE CRIAÇÃO DE VALOR NO SECTOR DAS FRUTEIRAS TRADICIONAIS DO POMAR DE SEQUEIRO ALGARVIO

A criação de valor no sector das fruteiras tradicionais do sequeiro algarvio tem de estar assente na produção de frutos em quantidade e com qualidade. Esta condição verifica-se no caso da alfarrobeira e, em menor grau, na oliveira e não se observa na figueira nem na amendoeira, apesar destas culturas terem um excelente desempenho em condicionalismos agro-climáticos semelhantes aos do Algarve, como algumas regiões mediterrânicas de Espanha, Itália, Grécia, Turquia e Norte de África, e em regiões de clima do tipo mediterrânico, como a Califórnia e algumas regiões da Austrália. Assim, é difícil valorizar o que não existe ou que é produzido com muito pouca qualidade.

A produção de alfarroba não depende muito da forma como as árvores são tratadas, pois a árvore é generosa e mesmo nos solos pobres e na ausência de tratamentos culturais produz frutos de qualidade. Esta capacidade de produzir sem necessidade de grandes encargos económicos nem muito trabalho, excepto no que se refere à colheita, é muito apreciada pelo agricultor que tendo uma parcela onde não tem condições para fazer culturas mais exigentes, e potencialmente mais rentáveis como os citrinos ou outras culturas regadas comuns na região, encontra nesta espécie uma forma de valorização do seu património fundiário.

A produção de azeitonas, por seu lado, é mais exigente embora as árvores continuem a produzir mesmo quando mal tratadas. No entanto, a oliveira beneficia muito de práticas de cultura como as limpezas, essenciais para manter o vigor vegetativo e a produção, a fertilização e os tratamentos fitossanitários, sem os quais a produção baixa e os frutos, com doenças ou picados, não são valorizados para a preparação de conservas ou dão origem a um azeite com elevado teor de acidez, pouco valorizado comercialmente. Contudo, as oliveiras apresentam uma característica notável relativamente a outras fruteiras que é uma grande capacidade de regeneração quando se fazem podas severas em árvores envelhecidas ou com pouco vigor vegetativo. Este facto, associado à sua grande longevidade permite considerar a possibilidade de valorização do olival existente, mesmo que no presente se encontre parcialmente abandonado, já que com a adopção de novas tecnologias de cultivo, como por exemplo a mecanização da colheita, pode ter uma rentabilidade interessante.

A figueira é uma espécie com uma enorme quantidade de variedades e estas tem diferente comportamento produtivo. Em relação à cultura da figueira para produção de frutos frescos esta, embora se possa fazer em sequeiro, é geralmente cultivada como qualquer outra fruteira regada. A área existente é pequena, mas em função das condições de mercado e de tecnologia que facilitem a colheita e a conservação dos frutos na pós-colheita, essa área pode rapidamente aumentar. No que se refere à cultura da figueira para produção de frutos secados, situação em que se enquadra o figueiral algarvio do passado, tradicionalmente baseada em variedades pouco interessantes para a produção de fruto fresco mas com excelentes características para produzir boas

passas, os figueirais tradicionais quase desapareceram e seria necessário experimentação e importação de tecnologia para produzir passas de figo com a qualidade (física, sensorial e higieno-sanitária) que hoje são exigidas a este tipo de produtos. Estas condições poderão ser atingidas pontualmente, gerando interessante retorno económico, mas dificilmente em grande escala.

Em relação à amendoeira, sendo a cultura tradicional feita em sequeiro, sistema com produtividade muito baixa, e sendo os encargos com a colheita manual muito elevados não tem perspectivas de rentabilidade nesse sistema produtivo, razão do seu declínio acentuado e irreversível. Durante alguns anos ainda continuará a chegar ao mercado amêndoas provenientes de explorações familiares de produtores mais velhos que fazem eles mesmo a colheita da sua produção, mas serão progressivamente menos. Na maioria dos casos a colheita é feita sem que as árvores estejam devidamente limpas de rebentos bravos (ramos ladrões provenientes do porta-enxerto tradicionalmente mais utilizado, a amendoeira amarga), pelo que as amêndoas colhidas são uma mistura de frutos doces e amargos, reduzindo grandemente a sua aceitação pelo consumidor que começa a preferir a amêndoa importada.

Em moldes tradicionais, devido ao elevado custo de produção, apenas poderá a produção direccionada para a obtenção de produtos de qualidade, devidamente valorizados pelo mercado poderá ter sucesso.

Em condições de regadio a cultura da amendoeira poderá ser uma cultura rentável, não obstante o maior custo de produção, nomeadamente devido à mecanização da colheita e pós-colheita, pois a produtividade da cultura é muito maior. Como essa mudança tecnológica, de corte radical com a tradição, depende da mudança de atitude dos agricultores não é previsível se ela irá ter lugar.

A valorização dos produtos obtidos das espécies do pomar de sequeiro algarvio, passam por um conjunto de factores, comuns a todas elas. Entre eles destacamos os seguintes:

Denominação de origem, indicação geográfica protegida e certificação dos produtos regionais

A estratégia de criação de valor no sector das fruteiras tradicionais deve passar pela denominação de origem ou indicação geográfica protegida ou por outros meios que possam a levar à certificação dos produtos regionais como produtos genuínos do Algarve. Exemplos de produtos regionais característicos da região que poderiam ser objeto desse tipo de designações: doce fino regional, figos cheios, estrelas de figo, queijo de figo, pão de alfarroba, tarte de alfarroba, amêndoa e figo, farinha de alfarroba, aguardente de figo, etc.

Obtenção de novos produtos

No que se refere à obtenção de novos produtos pode-se referir os seguintes:

- produtos dietéticos (barras de figo, de amêndoa, de alfarroba, etc.);
- produtos nutracêuticos e alimentos funcionais, tendo em conta a diversidade de estudos que demonstram o interesse da gordura da amêndoa na prevenção das doenças cardiovasculares e outras, de compostos como as fibras da alfarroba e do figo seco na saúde, além dos diversos antioxidantes obtidos da amêndoa, da alfarroba, do figo (variedades de pele escura) e da azeitona;
- produtos gastronómicos com potencial para se tornarem ex-libris da região;
- produtos cosméticos, por exemplo à base no uso do óleo de amêndoas doces e do azeite;
- produção de produtos inovadores ou até à data não produzidos na região com importância comercial, como por exemplo a produção de destilados de alfarroba e de figo, a extracção de óleo de amêndoa, a produção de fibras a partir da polpa de alfarroba para a indústria agro-alimentar, o aproveitamento de subprodutos para a indústria das rações ou para compostagem, a produção de biocombustível, como o etanol de alfarroba e figo, e a utilização de biomassa para produção de calor usando produtos como as cascas de amêndoa. No que respeita à produção de etanol, devemos salientar o Projecto AlfaEtílico liderado na região pela Universidade do Algarve, que visa o aproveitamento da polpa de alfarroba para produção de etanol. Também é de salientar que ao longo de décadas, o figo foi uma fonte importante de produção de álcool, cuja produção era controlada pela extinta Junta Nacional das Frutas e pela então designada Administração Geral do Álcool (AGA). No caso do figo, a produção de álcool pode ser uma actividade complementar da produção de frutos para consumo em fresco ou para secar.

Prestação de serviços de qualidade e certificação

O funcionamento regular de unidades de produção e transformação cria condições para o crescimento e criação de pequenas empresas no âmbito da prestação de serviços, quer sejam venda de serviços e bens (plantas, fertilizantes, agroquímicos, máquinas e equipamentos, meios de transporte, etc.), como de projectos agrícolas e agro-industriais, licenciamentos, avaliação da qualidade e certificação das unidades de produção e transformação.

Prestação de serviços de animação em espaço rural e turismo ambiental

Integra-se nesse contexto o conjunto de instalações, actividades e serviços que permita a ocupação dos tempos livres dos turistas e visitantes através do conhecimento

e da fruição dos valores naturais, culturais e paisagísticos. A nível regional, algumas entidades de desenvolvimento local e câmaras municipais tem desenvolvido algumas iniciativas deste tipo. Também algumas empresas fazem a recepção de turistas no local da exploração, onde são mostrados os pomares e as atividades agrícolas tradicionais e ao mesmo tempo é feita a divulgação e venda dos seus produtos. Estas actividades atraem os turistas, permite a venda directa ao consumidor, mas sobretudo dá a conhecer os produtos e estabelece relações comerciais a longo prazo e em locais distantes. Esta é uma tendência comum a vários países em que procuram divulgar a sua cultura e património e fomentar a actividade económica em espaço rural através das várias 'rotas' como por exemplo 'la route des oliviers' divulgada no site do Comité Oleícola Internacional (COI).

Turismo no espaço rural

Potenciado pela dimensão cultural, tipicidade e qualidade paisagística. O turismo em espaço rural assenta no aproveitamento das potencialidades que o meio rural oferece ao nível turístico e contribui para o desenvolvimento rural, através da preservação e recuperação do património natural, paisagístico e histórico-cultural e da dinamização de actividades locais que concorrem para a fixação das suas populações.

Valorização de serviços no domínio da preservação da paisagem e do controlo ambiental

A agricultura tradicional, na qual se integra o pomar de sequeiro, tem um papel importante na preservação da paisagem e também no controlo dos gases de efeito de estufa. Com efeito, este tipo de agricultura tem reduzido impacto ambiental porque o consumo de fitofármacos, fertilizantes, combustível e outros factores de produção são reduzidos e, ao mesmo tempo, são eficientes no sequestro do carbono tendo em conta a elevada biomassa produzida anualmente. São também importantes na cobertura do solo evitando a erosão, como é caso da alfarrobeira e da oliveira, árvores de folha persistente. São ainda abrigo de fauna diversa, enriquecendo os agro-sistemas.

Potenciação das estruturas de investigação regionais

A existência da universidade e ensino politécnico na região, assim como várias escolas profissionais de nível secundário, são factores facilitadores da experimentação aplicada e da difusão de conhecimento. Todos os anos são formados um número elevado de licenciados o que pode ser favorável à mudança de atitudes relativamente à modernização da agricultura e ao aparecimento de novos negócios, tendo em conta o carácter tecnológico de muitas licenciaturas – agronomia, indústria alimentar, indústria civil, indústria do frio, informática, turismo, etc.

5. FACTORES LIMITANTES AO DESENVOLVIMENTO DO SECTOR AGRICOLA

Aspetos sociais, de ordem técnica e estrutural

A pequena dimensão da propriedade, o nível de formação dos produtores agrícolas de maioritariamente de carácter prático, o baixo grau de escolaridade, o reduzido número de agricultores jovens (classe etária até aos 44 anos), os quais proporcionalmente sofreram uma redução numérica maior que os agricultores mais velhos, a progressiva maior percentagem de agricultores a tempo parcial, são alguns dos vários factores que condicionam o desenvolvimento do sector agrícola, e em particular o sector dos frutos secos e do olival.

Área das explorações

As explorações vocacionadas para a fruticultura necessitam de ter áreas relativamente grandes para serem rentáveis, embora a dimensão ideal dependa do tipo de cultura e da tecnologia utilizada. Por um lado, o rendimento potencial destas culturas por unidade de superfície é mais baixo do que nas culturas hortícolas ou ornamentais, por outro é necessário mecanizar as operações culturais, utilizando máquinas de grandes dimensões, e por isso é preciso ter área suficiente que permita para amortizar os investimentos.

Contudo, os agricultores podem associar-se em empresas agrícolas, ou em organizações de produtores, explorando em comum áreas maiores do que as correspondentes às explorações individuais e, desta forma, ganharem escala e conseguirem amortizar os custos com máquinas e equipamentos, além de facilitar a conquista de mercados. Além disso, se explorarem de forma integrada a superfície das suas explorações poderão optar por máquinas melhor adaptadas a determinados trabalhos agrícolas, como tratamentos fitossanitários, colheita e podas, que realizem as operações de forma mais eficiente, produzindo menos resíduos e mais económica.

Capacidade de escolher a cultura certa para o tipo de empresa, de agricultor e de tipo de solo

Muitas vezes as decisões do que produzir e como produzir são influenciadas por factores não exclusivamente os técnicos e perspectivas de mercado, como seja a tradição, a moda e a imitação de casos de sucesso.

Capacidade de criar valor nos produtos agrícolas

Devido à pequena escala da produção regional, é necessário que os produtos sejam diferentes dos produzidos noutras regiões ou noutros países e que consigam obter melhor valorização pelo mercado. Isto implica investir na conservação pós-colheita, armazenamento dos produtos e na sua transformação e comercialização. Além de

produzir matéria-prima de qualidade é necessário valorizá-la, direccionando-a para a produção de produtos únicos que só possam ser feitos com os frutos produzidos no Algarve.

Risco na adopção dos novos métodos de produção e transformação

A adopção de novas tecnologias culturais, nomeadamente novas variedades, pode ser um risco porque não existe suficiente experiência nessas tecnologias na região.

No domínio da produção, tratando-se de espécies arbóreas, as más decisões na instalação do pomar no que respeita a variedades e porta-enxertos, densidades de plantação e sistemas de condução dificilmente podem ser corrigidas mais tarde. Analisando com maior detalhe o caso das variedades, por exemplo na amendoeira, pode acontecer que as variedades locais não apresentem garantias de qualidade genética e sanitária adequada à sua propagação. Com efeito verifica-se elevada prevalência de vírus ao nível da espécie na região e existe uma enorme variabilidade genética, mesmo ao nível das variedades mais divulgadas, como a Lourencinha. Além disso, do ponto de vista do potencial produtivo, como as variedades regionais nunca foram seleccionadas estarão certamente num patamar de qualidade abaixo das variedades melhoradas. Por um lado, se as variedades autóctones podem contribuir para a qualidade da amêndoa do Algarve, por outro, a produção das mesmas pode não ser suficiente para tornar a sua produção economicamente viável. No entanto, a opção por variedades estrangeiras pode também acarretar riscos indesejáveis pois, como se observou no passado, podem não se adaptar às condições climáticas locais apresentando grande susceptibilidade a doenças ou pragas.

Ainda sobre a eleição de variedades, no caso da alfarrobeira pode correr-se o risco de alicerçar a plantação de novas árvores numa base genética demasiado estreita (por vezes são plantados clones de uma única variedade) e mais tarde se for desejável obter frutos diferentes, por exemplo com maior proporção de polpa ou de grainha ou de antioxidantes, pode tornar-se difícil a reconversão dos pomares numa espécie em que a formação das árvores demora tantos anos. É preciso ter em mente que os fins a que se destina a produção variam com o tempo, fruto de novas necessidades, ou aparecem novas pragas e doenças, ou ocorrem alterações tecnológicas imprevisíveis, e por isso deve manter-se a variabilidade intervietal sempre que possível.

Efeito dos financiamentos à produção na estrutura produtiva

É preciso ter em conta os efeitos que os financiamentos podem ter na estrutura produtiva. No período 1999-2009, o facto de a alfarrobeira ter sido considerada uma espécie florestal para efeitos de apoio ao investimento permitiu a plantação de novos alfarrobais e a área desta espécie foi a que menos diminuiu entre as fruteiras tradicionais na região.

No caso do programa actual de financiamento da Agricultura são dados incentivos aos agricultores que apresentem projetos no âmbito de uma Associação de Produtores, medidas que podem alterar significativamente a estrutura produtiva regional. Este pode ser um incentivo para formas de organização mais eficientes na produção agrícola.

Risco de abandono das explorações agrícolas

A análise das características dos produtores singulares do Algarve mostra que embora estes manifestassem intenção de continuarem a actividade agrícola, apenas cerca de 7% declararam que o iriam fazer por considerar que a exploração tinha viabilidade económica, enquanto um número muito expressivo o faria por outros motivos, nomeadamente valor efectivo. Este facto associado à idade média avançada da maioria dos produtores agrícolas, assim como ao facto da média de idades dos produtores agrícola vir aumentando, sugere que no futuro muitas explorações possam vir a ser abandonadas.

Pressão urbanística sobre os pomares de frutos secos e olival do litoral e barrocal algarvio.

Este factor pode ter um efeito importante sobre a superfície ocupada aos frutos secos e olival sobretudo nos concelhos do litoral, como Albufeira, Faro, Olhão e Tavira, nos quais se existe uma grande pressão urbanística.

6. PERSPECTIVAS PARA O POMAR DE SEQUEIRO TRADICIONAL ALGARVIO

A produção mundial de frutos secos e de azeite na região do Algarve tem como cenário de fundo um contexto em que a produção e consumo mundial destes produtos são crescentes. O aumento de consumo está em grande parte relacionado com a publicação de numerosos estudos que evidenciam efeitos benéficos para a saúde devidos ao consumo destes alimentos (Bao et al. 2013). Com efeito, o consumo de frutos secos parece estar associado a menor risco de doenças crónicas, nomeadamente as doenças cardiovasculares e a diabetes *mellitus* tipo 2, embora a relação entre o consumo desses frutos e a mortalidade ainda não esteja convenientemente compreendida.

Segundo os dados do relatório "Nuts and Dried Fruits Global Statistical Review", publicação do 'International Nut and Dried Council Foundation' que reúne informação estatística relevante nos temas da produção, consumo e comércio internacional dos frutos secos e secados, a produção mundial destes produtos excede os 3 milhões de toneladas e tem vindo a aumentar ao longo dos anos, correspondendo à amêndoa o papel principal, pois a sua produção corresponde a mais de 1 milhão de toneladas de miolo por ano. Numa outra ordem de grandeza, a produção mundial de figos secos em 2013 foi de 113709 toneladas. Em relação a estas duas culturas, a produção nacional é insignificante, sendo bastante significativas as importações, especialmente de miolo de amêndoa.

O consumo mundial de azeite também tem vindo a aumentar devido às suas excelentes qualidades organolépticas e culinárias e ao efeito benéfico do azeite na saúde. Portugal aproxima-se da auto-suficiência em azeite, mas a produção do Algarve é diferente do azeite produzido noutras regiões e pode conquistar um lugar no campo dos azeites *gourmet*. Além disso, as azeitonas de mesa produzidas no Algarve são também um produto que se distingue pela qualidade.

No que respeita à alfarroba, Portugal tem um papel relevante na produção mundial, embora o valor económico da alfarroba possa ainda aumentar significativamente. Atualmente, o preço do produto é definido principalmente pelo preço da goma de alfarroba, extraída da semente, a qual representa apenas 10% do peso dos frutos e é muito apreciada pela indústria alimentar entre outras. A polpa dos frutos é utilizada principalmente pela indústria das rações. Contudo, existem numerosas utilizações potenciais da polpa na alimentação humana ou para outros fins que permite antever uma maior valorização para este produto e, por esta via, da alfarroba.

Verifica-se assim que as fruteiras tradicionais do sequeiro algarvio têm boas perspectivas de mercado, pois ou a produção nacional é insuficiente ou o produto regional é diferenciado.

A existência de um consumo sustentado nos produtos obtidos com base nas espécies tradicionais do pomar de sequeiro algarvio, associado a boas condições agroecológicas da região para a produção destas espécies, permite antever que melhorando alguns aspectos tecnológicos do cultivo abrirá novas perspectivas à sua produção.

As condições de mudança de paradigma produtivo são facilitadas pela experiência que os produtores têm de culturas regadas, como os citrinos, da disponibilidade de rega na maioria das explorações e no elevado nível de mecanização existente nas explorações.

Por outro lado, a região do Algarve tem boas condições no contexto envolvente da produção que facilitam a modernização do sector dos frutos secos. Dispõe de boa rede viária, essencial para a circulação de pessoas e bens, assim como de boas infraestruturas laboratoriais na universidade e noutras estruturas públicas e empresas, com capacidade para a inovação, experimentação e certificação dos produtos locais, e de alguma organização do setor produtivo, em associações de produtores, e beneficia da existência de algumas empresas dinâmicas no transformador.

Utilização de novas tecnologias de cultivo

A evolução da agricultura regional nas últimas décadas caracteriza-se por um aumento de produtividade do trabalho, em resultado de um crescimento do produto e uma redução do volume de trabalho devido ao aumento contínuo da mecanização. No sector dos frutos secos e olival mantêm-se de um modo geral as práticas culturais do passado. É necessário fazer a sua modernização, à semelhança do que foi feito noutros países onde se cultivam estas espécies.

Do ponto tecnológico, os desafios a ultrapassar são distintos em de cada espécie.

Valorização dos produtos regionais

Todos os esforços devem ser feitos no sentido de valorizar os produtos regionais, nomeadamente a sua promovendo a maior utilização na alimentação (pastelaria, frutos em natureza, produtos tradicionais, produtos inovadores) e em produtos para a utilização direta pelo homem, como produtos cosméticos, produtos antioxidantes para a indústria e produtos farmacêuticos. O aumento do consumo na região e o desenvolvimento de produtos que possam ser comercializados localmente, nomeadamente a partir de indústria transformadora mais ou menos artesanal, permitirá acrescentar valor aos produtos agrícolas e permitir melhor remuneração dos mesmos aos agricultores.

Neste caminho é necessário conciliar a tradição e a modernização e a inovação: a primeira para garantir a higiene e a qualidade dos processos de fabrico (ex.: a pasteurização dos produtos, a mistura dos ingredientes mecanicamente, o controlo de qualidade higiénico-sanitária, a caracterização do valor nutricional e da composição química dos produtos produzidos no setor de transformação; a segunda para adaptar os produtos tradicionais aos usos atuais (sabonetes para os hotéis com base no óleo de amêndoas e do azeite, produtos alimentares de utilização direta e rápida – monodoses,

produtos gastronómicos para a restauração – pode ser consumida localmente mas não pode ser exportada facilmente, entre outros produtos. O desenvolvimento de linhas de produtos com interesse potencial para promover junto do setor do turismo deveria ser objeto de um estudo entre os vários setores da economia local – produção, indústria, universidade, associações de desenvolvimento local e serviços públicos.

Aumento de interação entre os sectores da agricultura e outros, com particular relevo para o turismo

Ao invés da situação atual em a agricultura e o turismo têm poucas interações, a agricultura deveria ver no turismo o seu grande aliado para a divulgação dos seus produtos, produzidos numa ótica de qualidade e inovação e diversificação dos produtos comercializados a partir dos produtos agrícolas locais. Por outro lado, o turismo que pretende ser mais do que golfe, sol e praia, tem também fortes razões para apoiar a inovação na tradição da agricultura.

O setor do turismo no Algarve é fundamental para a valorização dos produtos locais pois significa pontos de consumo/venda de produtos da região. Além disso, a experiência de consumo na região de produtos produzidos localmente também contribui para a aceitação desses produtos uma vez exportados para os países de origem dos turistas.

É assim fundamental encontrar sinergias entre os diferentes setores de atividade do Algarve, promovendo o conhecimento da produção e transformação dos produtos tradicionais junto dos turistas que visitam a região.

Com o desenvolvimento da produção e indústria dos produtos tradicionais agrícolas surgem as rotas - a rota da alfarroba, do azeite, da amêndoa, com momentos de partilha dos trabalhos do campo, da confeção de produtos regionais, mas também de visita a museus agrícolas, a fruição de paisagens, etc.... Desta forma aumenta-se a oferta de locais a visitar pelo turista e criam-se condições para o consumo, divulgação e comércio de produtos locais. A existência de associações de desenvolvimento local e de empresas que promovem o turismo da natureza devem ser os parceiros privilegiados dos agricultores nesta direcção, pois os percursos da natureza terão outra riqueza se forem conjugados com a cultura e a paisagem tradicionais, mantidas vivas pelo esforço dos agricultores.

A criação de novos espaços de fruição turística (quintas, unidades de transformação, museus), assente na animação comercial com base na gastronomia, no artesanato e no empreendedorismo jovem tem sido uma estratégia de sucesso noutras regiões do país. Por outro lado, os espaços museológicos não vivem apenas dos vestígios físicos das atividades tradicionais, mas a descrição dos modos tradicionais de produção podem constituir o património dos museus, assim como o folclore, as recriações da apanha

tradicional dos frutos, os utensílios da época de cada época, sendo importante a recolha das tradições relacionadas com esta temática.

O desenvolvimento do turismo ligado ao desenvolvimento do setor produtivo e transformador dos produtos agrícolas tradicionais é muito importante para dinamizar a região interior do Algarve, onde se encontram a maioria dos pomares de frutos secos, em grande risco de abandono da atividade agrícola (agricultura a tempo parcial e praticada como complemento de rendimento ou por razões afetivas por produtores já bastante idosos e pouco instruídos).

Integração dos recursos humanos da região no processo produtivo, transformador e comercial dos produtos agrícolas regionais

Os novos setores de produção e transformação têm de contar com a mão-de-obra disponível existente (desempregados), com diferentes níveis de qualificação, desde desempregados requalificados pelo IFEP, jovens que terminam o 12^a ano (nomeadamente ensino profissional em agricultura, agroalimentar e em turismo) e jovens licenciados quer pela Universidade do Algarve, quer por outras instituições científicas do País.

O emprego na agricultura costuma ser menosprezado por ser sujo, penoso, precário, mas estes aspectos podem ser melhorados através da mecanização e do aumento de produtividade, nomeadamente através da multifuncionalidade das explorações agrícolas, criando condições para um nível remuneratório mais adequado às necessidades dos trabalhadores e emprego ao longo do ano.

Embora o emprego direto na agricultura deverá continuar a diminuir, como é característico da agricultura evoluída e mecanizada, o aumento da atividade a jusante da produção poderá contribuir para a manutenção de atividade económica nos espaços rurais, criando novos empregos.

Assim é necessário tirar partido das políticas nacionais e regionais, que elevam o nível de qualificação das pessoas desempregadas (independentemente de serem dirigidos para na vertente profissional ou no domínio da cultura geral) integrando-as no contexto produtivo. Considerando tudo o que se pode fazer no domínio das culturas tradicionais do sequeiro algarvio, esta parece ser uma via para a integração profissional da mão de obra disponível na região.

Perspetivas para o desenvolvimento do sector da alfarroba

A alfarrobeira é uma espécie com excelente adaptação às condições edafo-climáticas do Algarve, existem condições para aumento da área da cultura, há organizações de produtores dinâmicas e tem sido aplicados com sucesso planos de melhoria por estas associações. Contudo persiste pouco envolvimento dos produtores.

Na alfarrobeira a situação de mercado tende a manter-se estável a médio prazo, não havendo acontecimentos previsíveis que venham a alterar substancialmente o rendimento da espécie, pois não é expectável que a utilização industrial da grainha seja substituída por outros produtos nem que a quantidade de farinha de alfarroba a incorporar na alimentação venha a ter uma evolução muito apreciável nos próximos tempos. Nesta cultura o aumento dos preços não é necessariamente um bom sinal, porque Battle e Tous (1998) salientam que no passado a períodos em que o preço aumentou, correspondeu a períodos em que a procura diminuiu por substituição das gomas de alfarroba por outros produtos similares mais baratos.

Para dinamizar a produção é necessário aumentar o valor da produção (novos produtos a partir da polpa para consumo humano ou para a indústria) e reduzir os custos de colheita através de mecanização da operação, pelo menos nos pomares novos.

O aumento do valor comercial da alfarroba pode ser atingido por duas vias. 1) Pode-se seleccionar e propagar variedades com maior percentagem de grainha, dado que existe grande variabilidade intervarietal relativamente a esta característica (Barracosa et al., 2014), mas o alcance deste procedimento é limitado só afectando os novos pomares plantados com essas variedades e quando esses pomares entrassem em produção. 2) O outro processo é aumentar a valorização comercial da polpa, aspeto que deve ser estudado a fundo envolvendo todos os intervenientes no sector, da produção à indústria, investigação, comercialização, etc. No médio prazo, esta parece ser a principal via para valorizar os frutos, considerando a estabilidade dos preços da semente ao longo do tempo e o reduzido preço da componente dos frutos que representa mais de 85% do seu peso. A valorização actual das polpas para o fabrico de rações e para biocombustível são interessantes para a produção não absorvida para fins mais rentáveis.

É necessário promover o conhecimento sobre o interesse nutricional, medicinal e industrial da alfarroba, com aplicação nas indústrias alimentar, farmacêutica e outras. Esses conhecimentos devem ser divulgados o mais largamente possível de forma a aumentar e valorizar a utilização de alfarroba.

A valorização da polpa de alfarroba para a alimentação humana deve explorar o facto de se tratar de um produto produzido segundo o modo de produção biológica, o que pode ser uma aposta comercial interessante. Mesmo a aplicação pontual de adubos pode ser facilmente substituída por compostos orgânicos e minerais de origem natural distribuídos sobre a copa e pela sementeira de leguminosas no terreno.

A alfarrobeira provavelmente deverá ficar restrita aos terrenos de sequeiro pois quando há disponibilidade de rega a produtividade potencial de outras culturas é superior. A associação de agricultores com explorações de pequena dimensão com vista à mecanização da cultura e redução de custos de produção é indispensável.

Em termos estratégicos para a região do Algarve, a alfarrobeira é indispensável à valorização da vasta área de sequeiro existente no interior algarvio.

Perspetivas para o desenvolvimento do sector da amêndoa

A amendoeira no contexto produtivo actual não é rentável razão que justifica a situação de declínio da cultura na região. Além da baixa produtividade em sequeiro, assiste-se à perda de valor do miolo de amêndoa devido à elevada percentagem de miolos amargos frequentemente encontrados no produto comercial. A pequena dimensão da propriedade, o envelhecimento e a desertificação humana do interior do Algarve, a quase inexistência de indústrias (artesanais ou industriais) de transformação contribuem para o abandono dos pomares e são um obstáculo à mecanização da colheita que continua a ser feita de forma arcaica. Esta é a principal limitação ao desenvolvimento da cultura, pois com a colheita manual os custos de produção são excessivamente caros.

A manutenção da cultura na região depende de dois factores: o regadio e a mecanização da colheita, o que obriga à realização de novas plantações, as quais entram rapidamente em produção. Contudo, mesmo nestas condições, a rentabilidade da cultura pode não ser suficiente face aos baixos custos de produção da amêndoa noutras regiões como a Califórnia e a Austrália. Assim deve associar-se à maior produtividade um preço de venda superior ao preço da amêndoa no mercado global. Esta valorização diferencial do produto local só pode ser conseguida se for utilizada para produtos de alto valor acrescentado.

É de notar que a amêndoa do Algarve tem uma reputação de qualidade, nomeadamente para a confeção de doces regionais. Talvez esse cunho se deva às condições climáticas da região, ao modo de produção ou às cultivares. Recentemente surgiu evidência científica de que a região geográfica de produção influencia as características do miolo. A comprovar-se o efeito da região na qualidade do produto, a amêndoa pode valorizar-se como produto com denominação de área geográfica protegida, tal como acontece com a maçã de Alcobaça.

A rentabilidade da cultura seria bastante beneficiada se os agricultores se organizassem para explorar parcelas de maior dimensão com vista à completa mecanização da produção.

A associação dos agricultores também é fundamental para se conseguirem montar instalações devidamente equipadas para a preparação da amêndoa após a colheita como seja o descasque, a secagem, a partição, a seleção e calibragem do miolo, e o acondicionamento e armazenamento das amêndoas e miolos, de preferência em câmaras de frio. Com efeito, apesar deste tipo de produtos ter uma perecibilidade menor

que outros tipos de frutos, a conservação prolongada necessita de condições adequadas de armazenamento para não haver alteração da qualidade.

A produção de amêndoa deve beneficiar de acompanhamento técnico adequado para as operações no pomar, durante a colheita e na pós colheita dos frutos. É preciso tratar de pragas e doenças, fazer análises de solo, folhas e águas, regar e adubar convenientemente os pomares, saber como se comportam as variedades, usar novas máquinas e novos produtos. Tem que haver conhecimento na região e difusão e partilha desse conhecimento junto dos agricultores, e da produtividade e partilha de serviços para redução de custos.

Com vista à aquisição de bens e serviços pode ser um fator positivo o facto de estarmos enquadrados numa região que tem contactos privilegiados com a região espanhola, onde a cultura está bastante mais desenvolvida, facilitando o acesso a material vegetal certificado e outros fatores de produção importantes para a cultura, nomeadamente máquinas, assim como permite beneficiar do conhecimento de agricultores e técnicos que trabalham nesta área.

Perspetivas para o desenvolvimento da cultura da figueira

Figo fresco

No que respeita ao figo fresco, a produção de figo de variedades lampas (produção de figos em Maio/Junho) tem excelentes condições no Algarve.

Portugal é um país importador de figo fresco (81,4 t em 2012), principalmente de Espanha, e exporta para França e Bélgica (50,2 t em 2012) de acordo com Anuário Agrícola de 2013).

A produção de figo fresco no Algarve tem uma época principal de comercialização coincidente com a época de produção de figos lampas que começa na 2ª quinzena de Maio e termina na 2ª quinzena de Julho com um pico na 2ª quinzena de Julho. Contudo a oferta de figo proveniente do Algarve prolonga-se até ao final de Setembro com base na produção de figos vindimos.

Os figos lampas produzidos no Algarve são principalmente da variedade Lampa Preta, embora existam outras variedades regionais: Lampa Branca, Bêbera Preta e a Princesa ou Cachopeira. O cultivo destas variedades permitiria diversificar a oferta de figos lampas. A produção de figos lampas relativamente aos vindimos tem algumas vantagens: excelente qualidade organoléptica, preços altos, custos de colheita um pouco menores devido ao maior tamanho dos frutos e a produção da variedade ser concentrada, e também devido à menor incidência de pragas nesta época de produção de figos.

Se o aumento de produção for muito significativo pode haver redução dos preços se não houver diversificação dos mercados, nomeadamente a exportação para outros países da União Europeia. Da mesma forma que os figos do Algarve aparecem mais cedo no mercado que os figos doutras regiões, cerca de duas semanas antes dos figos provenientes de Mirandela, esta precocidade também se verifica em relação a outras regiões produtoras da Europa.

Os figos são frutos muito perecíveis, o seu comércio pode beneficiar do conhecimento técnico existente na região na com outros frutos igualmente sensíveis como o morango e as framboesas. Eventualmente pode haver aproveitamento de infraestruturas existentes para a conservação dos frutos, como por exemplo as câmaras de arrefecimento rápido.

A produção de figo fresco padece de duas grandes limitações: o elevado custo da mão-de-obra para a apanha e a alta perecibilidade dos figos. Mesmo com a utilização da cadeia de frio, os figos são extremamente perecíveis, tendo uma vida de prateleira muito curta.

Para reduzir o custo da apanha deve controlar-se o tamanho das árvores usando sistemas de plantação de alta densidade e técnicas de poda adequadas para controlar o vigor das árvores. Por outro lado, a produção de figos lampos ocorre na parte terminal dos ramos do ano anterior e para estimular o crescimento destes ramos e a diferenciação de figos lampos tem de ser optimizado a poda em verde em vez da poda de inverno, uma técnica pouco utilizada na região.

Apesar dos preços mais altos dos figos lampos relativamente aos figos vindimos, é preciso o nível de produções dos figos lampos pode ser bastante mais baixo do que o dos figos vindimos por isso não é fácil antecipar o resultado económico da exploração se houver uma redução de preços que pode ocorrer com aumento da produção. Há mercado, os preços são altos, mas os custos de produção também (preço da colheita e frio).

Figo seco

Em termos de mercado, o figo seco é deficitário no País. Portugal importou em 2012 cerca de 1500 t, principalmente de Espanha (1297 t) e da Turquia (195 t). Em 2012 foram exportados 140.8 t para Angola, França, Estados Unidos, Cabo Verde e outros países.

A produção de figo seco no Algarve sofre de falta de produtividade devido à produção unitária de pequeno valor e custos de exploração altos. De um modo geral o figo produzido não tem qualidade comercial. A produção de figo seco precisa de unidades

industriais para o tratamento dos figos após a colheita, nomeadamente a secagem e a sanitização dos frutos, tratamento antigamente feito com enxofre (o expurgo) para matar insetos presentes nas passas.

A região do Algarve tem uma variedade específica e excelente para a produção de passa de figo, a variedade Côtia, e corre-se o risco de a perder devido ao abandono da cultura. Esta variedade não está contudo seleccionada podendo os frutos produzidos ser bastante diferentes. A qualidade dos frutos também é distinta caso estes sejam polinizados ficando com mais grainhas.

A tecnologia de secagem dos frutos e a forma de venda dos figos evoluiu muito noutros países, tendo em conta que os objectivos do consumo do fruto hoje em dia, que não se justifica pelo valor calórico do fruto como no passado (com excepção dos desportistas), mas com os efeitos benéficos do figo na saúde como fonte de fibras e minerais, e com a procura de uma experiência gastronómica agradável pelo consumidor. Seria assim necessário adaptar a tecnologia moderna desenvolvida nos principais países produtores como a Turquia e os EUA. A tradicional dos figos ao ar, embora amiga do ambiente, tem grandes desvantagens do ponto de vista da qualidade nutricional e microbiológica dos figos. Além da secagem, os frutos tem de ser higienizados, seleccionados, lavados, secados, calibrados e embalados.

O controlo de pragas no pomar é delicado porque a época de produção destes figos coincide com as condições óptimas para o desenvolvimento de pragas como a mosca do mediterrâneo (*Ceratitis capitata*) e a mosca do vinagre (*Drosophila melanogaster*). As infestações provocadas por insectos no pomar não só deterioram a qualidade dos frutos e logo reduzem o rendimento potencial, mas servem também de veículos para a contaminação dos frutos com fungos e outros organismos patogénicos que podem desenvolver-se durante o armazenamento dos figos.

Pelos motivos acima referidos, a produção de figos secos exige conhecimento e modernidade e depende da existência de empresários capazes de investir neste domínio.

Perspetivas para o desenvolvimento da cultura da oliveira

Azeitona de mesa

A produção de azeitona de mesa é uma actividade muito importante em vários países incluindo Portugal. Segundo o Anuário Agrícola de 2013, os principais produtores são a Espanha (20% do total mundial), a Turquia (17%) e o Egito (15 %), a Síria (7%) e a Grécia (7%). Em Portugal a produção total em 2012 foi de 12 000 t, o que corresponde a 0,5% da produção mundial.

Relativamente à azeitona demesa, o Algarve tem boas perspectivas de produção que na região assenta na variedade autóctone Maçanilha Algarvia, de alto valor para conserva, de frutos grados e carnudos e com boas características organolépticas. Apesar de ser uma variedade muito sensível a pragas como a mosca da fruta e aos fungos que provocam a gafa, a colheita no cedo e a adopção de métodos de controlo das pragas mais eficazes, permitem antecipar que estes problemas podem vir a ser minorados.

Os olivais para azeitona de mesa terão vantagem em ser regados, mesmo com quantidades de água deficitárias, para garantir a adequada maturação dos frutos (e assegurar bom calibre) durante a fase final do verão, fase em que os frutos já estão fisiologicamente aptos para a colheita para conserva mas devido ao grande défice de água no solo têm geralmente calibres baixos, os quais só aumentam quando chove. Entretanto, aumenta a probabilidade de os frutos serem picados pela mosca ou contaminados com fungos.

Em termos nacionais a situação do mercado é de alto grau de auto-aprovisionamento pelo que a azeitona algarvia deve ser destinada principalmente ao mercado local, tirando partido do facto de ser um produto regional e como tal especialmente valorizado pelos turistas.

Azeitona para azeite

A produção mundial de azeite localiza-se nas zonas temperadas mediterrânicas do mundo. Os principais países produtores são por ordem decrescente de importância Espanha, Itália, Grécia, Tunísia, Síria, Marrocos e Argélia, seguindo-se Portugal na 9ª posição, o que corresponde a uma quota da produção mundial de 2,4%. O consumo do azeite faz-se principalmente na região mediterrânica, e com menor expressão entre os países desenvolvidos. Entre estes destaca-se os Estados Unidos com uma quota de 10% do consumo mundial. O consumo do azeite tem também alguma expressão no Brasil (quota de consumo em 2012 de 2,4%), país para o qual Portugal tem alguma tradição de exportação.

A produção de azeite em Portugal aumentou de forma muito significativa no quinquénio 2008-2012, embora em 2012 a produção tenha sido inferior a 2011 devido a fatores climáticos adversos nos pomares de sequeiro (INE, 2012). Embora o olival esteja disperso pela totalidade do território de Portugal Continental, as regiões mais importantes são o Alentejo e Trás-os-Montes, sendo a quantidade de azeite produzida no Algarve muito pequena. Em 2011, o azeite produzido na região foi de apenas 2828 hl (INE, 2012) o que correspondeu a 0,4% da produção nacional. Além disso, somente 31% desse azeite apresentou acidez até 0,8°, contra a média nacional de 89%, categoria de acidez que permite que o azeite possa ser comercializado com a classificação de virgem extra, a mais valorizada. Esta posição marginal na produção de

azeite é também manifesta quando se analisa o número de lagares na região, apenas 6.

Segundo os dados do Anuário Agrícola de 2013 (GPP, 2014), no quinquénio 2008-2012 o balanço entre o valor comercial das importações e exportações de azeite foi desfavorável a Portugal até 2011 mas positivo nos anos de 2011 e 2012.

O consumo do azeite tem vindo a aumentar (valores de 2007-2011) mas fruto do aumento de produção o grau de auto-provisionamento em azeite em Portugal também aumentou no mesmo período, atingindo em 2011 o valor mais alto das últimas décadas, de 90%.

A importação de azeite por Portugal é feita de Espanha enquanto as exportações se destinam ao Brasil, Espanha, Itália e França, Angola, Venezuela e EUA, por ordem de importância. Curiosamente o Brasil absorve quantidades muito significativas de azeite refinado, um produto comercial menos valorizado.

A produção de azeite no Algarve em olivais modernos e regados está demonstrada sendo a qualidade do azeite obtido muito boa. Os azeites produzidos localmente pelos Viveiros Monterosa têm ganho vários prémios nacionais e internacionais. No entanto, a rentabilidade da cultura é difícil de alcançar sem a mecanização da colheita, a qual é dificultada pela reduzida dimensão da propriedade, pelo que os custos de produção poderão sempre mais altos do que noutras regiões. A produção de azeite poderá ser uma produção complementar da exploração em que o produto local de qualidade possa ter interesse comercial.