

O MERCADO DE PESCADO EM SÃO PAULO

Unidad Laboral de Referencia en Tecnología del Pescado - ULRTP
Instituto de Pesca - APTA -Santos/ SP
Brasil

Agente financiador: INFOPECA

Equipe Executora

Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva¹,
Rubia Yuri Tomita*¹,
Marcos Aureliano Silva Cerqueira ¹,
Maximiliano Miura²,
Erika Fabiane Furlan¹,
Thais Moron Machado¹,
Marildes Josefina Lemos Neto¹.

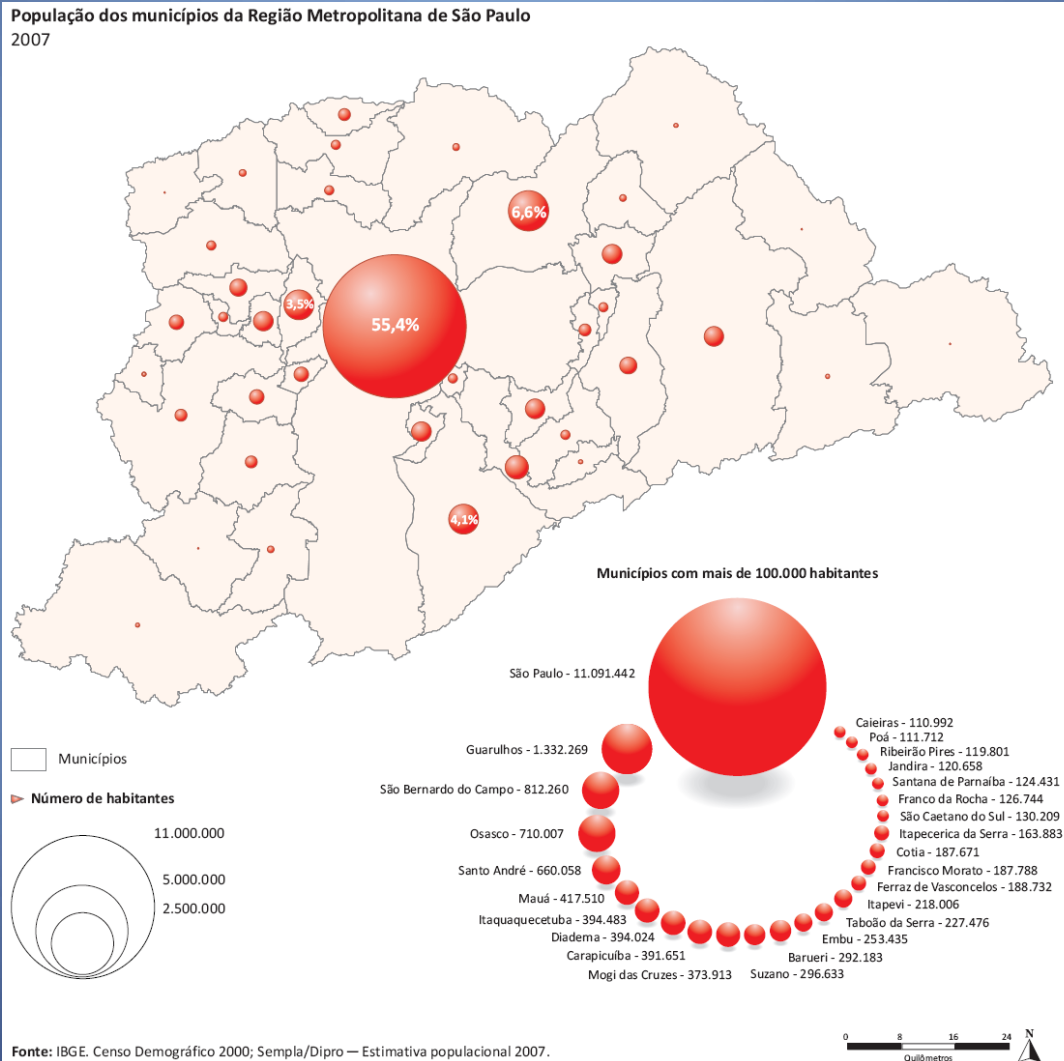


A Região Metropolitana de São Paulo compõe o maior centro consumidor de pescado do país, sendo responsável pela importação dos principais produtos de pescado.



RMSP = A cidade de São Paulo + 38 municípios “Quarto maior aglomerado urbano do mundo”

Cerca de 20 milhões de habitantes - uma área de 8.051 km².



- **A Região Metropolitana de São Paulo é o maior pólo de riqueza nacional. A renda per capita atinge cerca de US\$ 12.000;**
- **6ª maior cidade do planeta;**
- **Concentra a maiorias das sedes das industrias mais importantes do país .**
- **A região exhibe um Produto Interno Bruto - PIB de R\$ 416,5 bilhões, o que representa 57,3% do PIB paulista.**
- **A Grande São Paulo abriga quatro das trinta cidades com melhor infra-estrutura no Brasil, a própria São Paulo e depois São Bernardo do Campo Guarulhos e Santo André;**

O estudo:

- Descrever o complexo mercado de pescado da Região Metropolitana de São Paulo (RMSP), através da caracterização do mercado atacadista e varejista por meio de levantamento de estabelecimentos de comercialização e consumo, assim como de preços, visando estimar o consumo relativo de pescado nesta macro-região.

Inexistência de bancos de dados estatísticos ou de Informações oficiais sobre este segmento



- ✓ pesquisa de campo junto às diversas categorias envolvidas na comercialização de pescado – realização de entrevistas,
- ✓ parceria com algumas associações representativas dos variados segmentos :

Encaminhamento do questionário via internet, para os diversos estabelecimentos

Por meio de entrevistas obter a percepção do mercado sob a ótica delas.

FONTE DAS INFORMAÇÕES:

Caracterização da região amostrada e sua população:

- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE),
- Secretaria de Abastecimento (ABAST),
- Secretaria de Planejamento (SEMPLA), e
- Sistema Estadual de Análise de Dados (SEADE);

Quantificação da produção e comercialização dos produtos de pescado:

- MPA,
- MAPA,
- IBAMA,
- Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC),
- Sindicato das Indústrias de Pesca de São Paulo (SIPESP),
- Coordenadoria de Defesa Agropecuária – CDA -SAA
- Associação Nacional de Restaurantes (ANR),
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL),
- Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas (ABERC),
- Sindicato de Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (SINDERC),
- Associação Paulista de Supermercados (APAS),
- Sindicato dos Armadores de Pesca do Estado de São Paulo (SAPESP),
- além de diversas publicações técnico-científicas e bases de dados relacionadas ao pescado.

EIXOS:

Pontos de *input* de pescado – ORIGEM DO PESCADO:

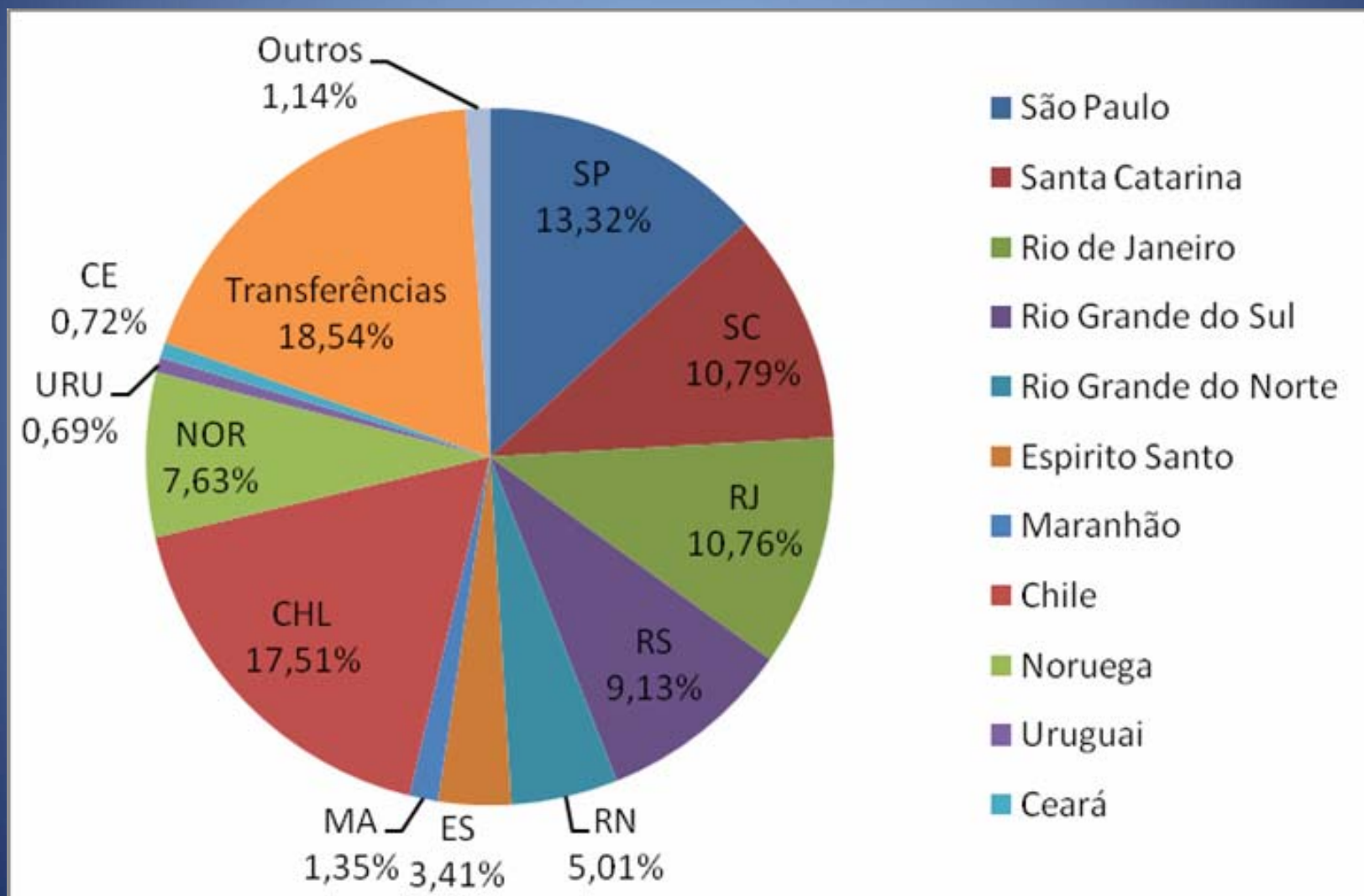
- ✓ CEAGESP,
- ✓ Importação,
- ✓ Desembarque no litoral de São Paulo,
- ✓ Pesca continental ,
- ✓ Cultivo,
- ✓ Indústrias e Distribuidoras

Pontos de *output* do pescado - Estabelecimentos de comercialização/consumo:

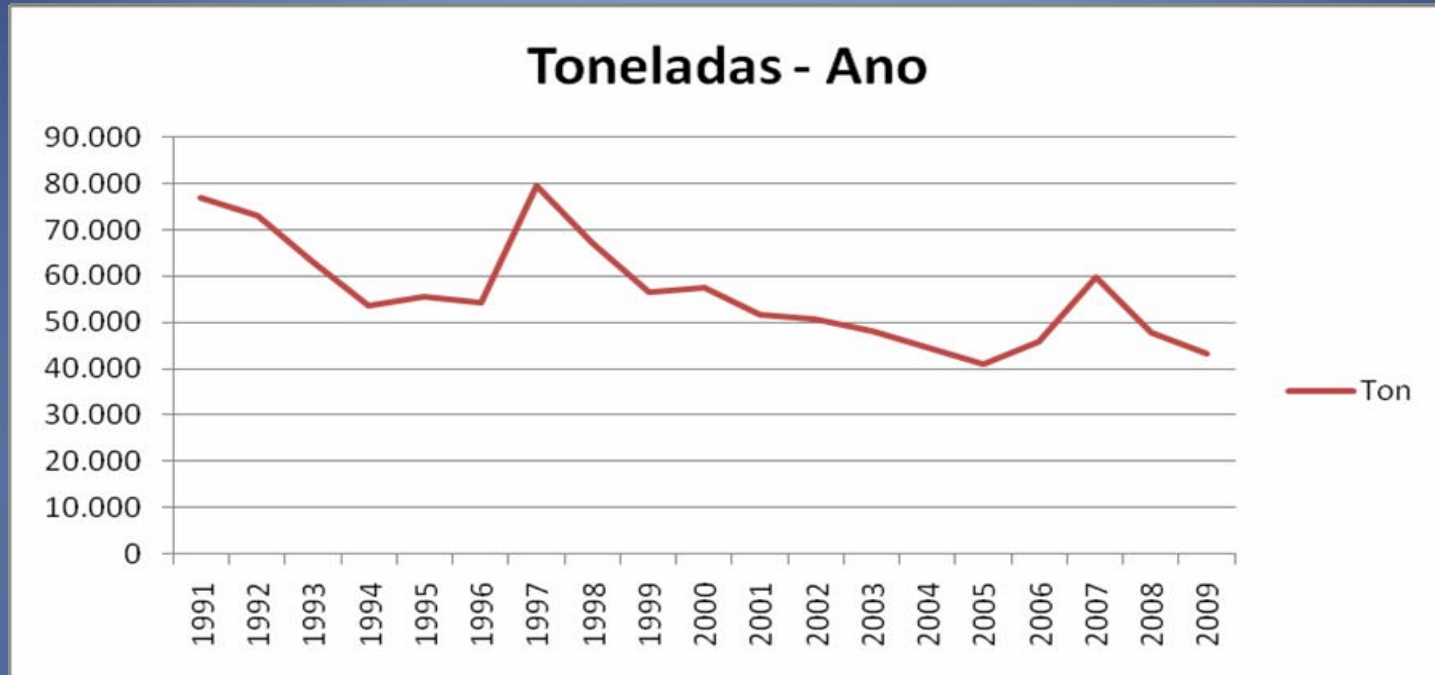
- ✓ Feiras-livres
- ✓ Mercados e sacolões públicos,
- ✓ Peixarias, supermercados,
- ✓ Restaurantes,
- ✓ Restaurantes orientais,
- ✓ Churrascarias,
- ✓ Pizzarias,
- ✓ Restaurantes de coletividade,
- ✓ Pesqueiros.



Origem do pescado comercializado na CEAGESP

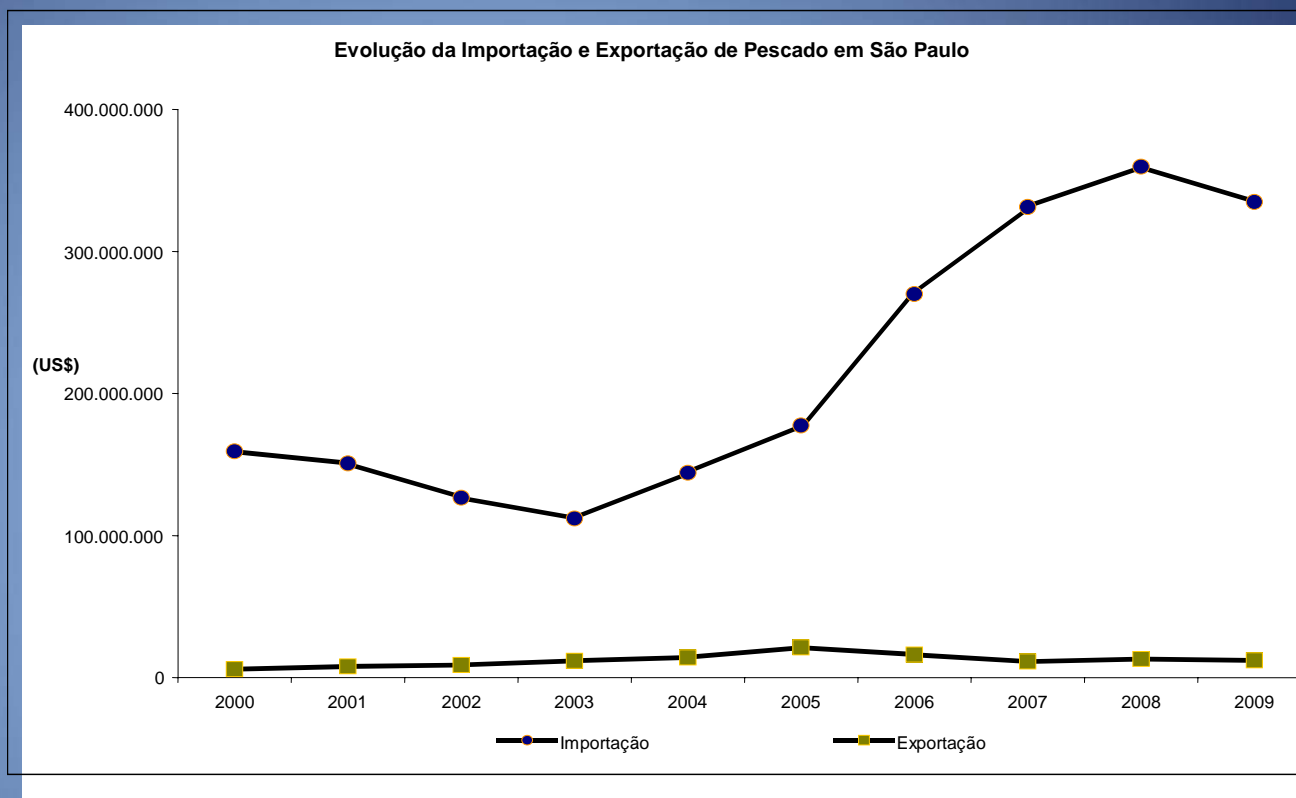


CEAGESP



O volume de pescado comercializado na CEAGESP/SP vem sofrendo queda na última década, embora ainda hoje seja citada pelos comerciantes como um dos principais fornecedores de pescado na RMSP.

Evolução da Importação e Exportação do Pescado em São Paulo:



Dentre as principais espécies e produtos importados de pescado estão o bacalhau, salmão e o filé de merluza. O Estado de São Paulo absorve 52% das importações brasileiras de bacalhau norueguês. No caso do salmão resfriado, de origem chilena, este percentual é de 64%, e no caso do filé de merluza congelado, originário da Argentina, o percentual é de 49%.

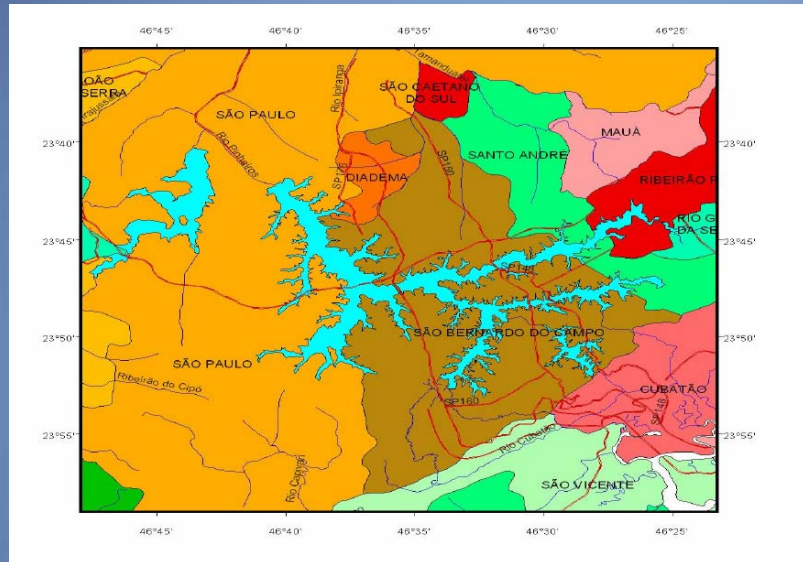
Pesca marinha no litoral paulista:



Houve forte declínio do volume de desembarque de pescado marinho entre 1984 e 1999, seguido de uma estabilização entre 20 e 30 mil toneladas por ano (2005).

Pesca continental em São Paulo

Limites Municipais da Bacia Hidrográfica da Billings (Alto Tietê-SP):



Fonte: CASTRO et al, 2009.

A produção da pesca continental em 2007 na Região Metropolitana de São Paulo alcançou 50 t, sendo as espécies mais representativas o acará (*Geophagus brasiliensis*), tilápia (*Oreochromis niloticus*) e lambari (*Astyanax sp*).

CULTIVO DE PESCADO:

- ✓ Na RMSP, a busca por lazer ao ar livre em regiões periféricas, tem aumentado as oportunidades de pesca em pesqueiros,
- ✓ Tendência era para produção de tilápia em tanque-rede além de peixes carnívoros como o pintado e o surubim cachara, em função da demanda dos inúmeros pesque-pague existentes.

Indústria de Pescado

Na região Metropolitana de São Paulo estão sediados 17 estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, representando 32% dos estabelecimentos do Estado de São Paulo.

Município	Quantidade
São Paulo	07
Carapicuíba	01
Cotia	02
Diadema	01
Itapevi	01
Osasco	04
Suzano	01
TOTAL	17

Hipermercados – Centrais de distribuição (CD)



Estrategicamente instalados um CD pode armazenar aproximadamente 800 toneladas por mês, oriundas do fornecimento direto, que antes era feito pelo mercado atacadista. Atualmente depende da CEAGESP em torno de 20% do total de pescado, por conta das variedades. Os 80% restantes vêm diretamente da indústria pesqueira ou das fazendas de cultivo.

NÚMEROS!!!!!!

- 20 MILHOES DE HABITANTES;
- 12.500 RESTAURANTES (52 TIPOS DE COZINHA)
- 500 CHURRASCARIAS,
- 250 RESTAURANTES JAPONESES,
- 15.000 BARES
- 3.200 PADARIAS (10,4 milhões pãezinhos/dia, 7.200/minuto)
- 1500 PIZZARIAS (1 milhão pizzas/dia)

“O abastecimento alimentar no Município de São Paulo é tão complexo e diversificado quanto a própria estrutura da metrópole”.

Em bairros e/ou distritos do centro expandido, conta-se com praticamente todos os tipos de equipamentos de abastecimento alimentar: feiras-livres municipais, mercados públicos e privados e um grande número de supermercados e hipermercados, enquanto na periferia, a presença dos pequenos e médios mercados e das feiras-livres municipais é mais expressiva

- Além dos estabelecimentos de feiras-livres municipais, mercados, e sacolões públicos, peixarias e supermercados, o presente trabalho levantou também informações junto aos setores alimentícios de restaurantes, restaurantes orientais, churrascarias, pizzarias, restaurantes de coletividade, além de consumo direto nos pesqueiros.

Situações em que os dados eram referentes apenas a cidade de São Paulo, foi utilizado índice que considerou a razão entre a população da RMSP e da cidade de São Paulo.

Feiras-livres

Adquirem seus produtos quase em sua totalidade na CEAGESP,

Espécies mais comercializadas: a pescada, sardinha, tainha, corvina, salmão e o robalo e das espécies de água doce destaca-se a tilápia



O volume comercializado por feirante variou de 50 a 200 kg/dia, nas 90 feiras visitadas.

Mercados municipais e Sacolões

Equipamento alternativo de distribuição alimentar, com preços controlados, "regulador de preços" do mercado varejista de hortifrutícolas.

O volume comercializado por sacolões ou mercados varia amplamente de acordo com a região que se encontram, de 200 a 10.000 kg/mês.





Peixarias



- Há aproximadamente 55 peixarias , Acima de 72% das peixarias obtém seus produtos na CEAGESP e os demais adquirem seu pescado direto de distribuidores.



A CEAGESP também é o principal fornecedor de gelo deste segmento (mais de 62% das peixarias), cujo consumo variou de 70 a 12.000kg/mês.

A “pescada” (branca, amarela, goete) seguido da sardinha, salmão e corvina foram listados entre as espécies mais comercializadas nas peixarias da cidade de São Paulo.

Hiper e Supermercados

- 1.373 redes de supermercados e um total de 2126 lojas, que podem vender pescado, seja em gôndolas para congelados ou resfriados em gelo. (APAS, 2010) ;
- 167 hipermercados. (Censo Nielsen 2009)

As espécies mais comercializadas são de origem marinha, onde lideram o cação e a merluza na forma congelada e a sardinha na forma fresca. Com relação às espécies de água-doce, o filé de tilápia Saint Peter destaca-se na venda do pescado fresco, seguido da tilápia inteira proveniente de cultivo.

Os supermercados paulistanos adquirem o pescado diretamente de distribuidores (CD), importadores, produtores e também da CEAGESP.

O Peixe enlatado ou a sardinha em conserva apresentou uma queda de consumo de 10,8%, de 2008 para 2009, enquanto que o atum enlatado teve seu consumo aumentado em 9,1% no mesmo período.

Restaurantes

A cidade de São Paulo é considerada a 2ª maior cidade do mundo em número de restaurantes,

As espécies preferidas pelos consumidores em ordem decrescente, foram: badejo, camarão, carne de siri, filé de pescada branca, robalo, linguado, cação, salmão, lula e polvo.

O fornecimento de pescado também foi verificado e constatou-se que 70% dos restaurantes compram de empresas distribuidoras de pescado, 20% da CEAGESP e 10% diretamente de indústrias e produtores como é o caso da truta e do camarão de cativeiro.

Churrascarias

As espécies mais procuradas, em ordem decrescente são: pintado, truta, camarão, atum, salmão, tambaqui (na brasa), marisco, filé de merluza, dentre outros, na forma de pratos tradicionais a base de pescado, além de comidas orientais como *sushi* e *sashimi*.

Restaurantes de comida oriental

As espécies mais consumidas em ordem decrescente, são: salmão, atum, tainha, anchova, dourada e robalo.

As empresas distribuidoras de pescado e a CEAGESP são os principais fornecedores do pescado consumido em restaurantes orientais.

Pizzarias

No caso das pizzarias o consumo de pescado é em grande parte representado pelo atum enlatado, seguido do aliche ou filé anchovado, mas também são bastante solicitadas pizzas de camarão, salmão, bacalhau e também de carne de siri.

Os principais fornecedores das pizzarias são distribuidores que comercializam enlatados e conservas, além da CEAGESP e algumas indústrias.

Bares

- Dentre os petiscos servidos, destacam-se o peixe frito, em filés ou pedaços (iscas), o camarão frito, o bolinho de bacalhau e o pastel de camarão.
- Dentre as espécies mais consumidas em ordem decrescente, foram citadas: camarão, bacalhau, salmão, pescada, badejo, merluza, truta e cação.
- Os principais fornecedores do pescado consumido em bares são mercados municipais e CEAGESP.

Restaurantes de Coletividade

Na Grande São Paulo, estimou-se que os restaurantes coletivos servem 2.200.000 refeições/dia (ABERC).

-média de consumo é de 250 gramas de pescado por refeição, servidos em grande parte na forma de filés, sendo servido cerca de 2 a 6 vezes no mês, com maior incidência em 3 vezes ao mês.

Das espécies citadas como as mais utilizadas em preparações, são a merluza, a pescada e o cação.

CONCLUSÕES:

Tabela 1 - Consumo aparente de pescado na região Metropolitana de São Paulo

<i>Categoria/Locais</i>	<i>Consumo estimado (t/ano)</i>
Feira-livre	18.706
Sacolão e mercado municipal	7.776
Peixaria	2.959
Supermercado	41.340
Hipermercado	44.756
Conservas – hiper e supermercado	9.196
Restaurantes (diversas cozinhas)	70.783
Restaurante oriental	20.466
Churrascaria	15.444
Pizzaria	1.533
Bar	19.440
Restaurante de coletividade	49.500
Pesqueiros	830
TOTAL	302.729

✓ O estudo atual estimou consumo *per capita* de 15,1 kg/habitante da RMSP/ano,

✓ A estimativa de consumo *per capita* no estudo realizado em 1998 por RUIVO & POLLONIO foi de 15,3 kg/hab/ano; demonstrando estagnação no consumo de pescado nesta metrópole.

✓ A estimativa de 2009 (MPA) de consumo *per capita* do brasileiro foi de 9,08 kg/hab/ano;

- ✓ O panorama macro registrado em 2009 indicou déficit de US\$ 480.469.499 na balança comercial brasileira no setor de Pescados, porém, mesmo diante deste contexto nacional desfavorável, a importação paulista de pescado absorveu 49% do total de importações do país, de US\$ 159.203.862 em 2000 alcançou US\$ 334.790.134 em 2009, representando aumento de 110% no período,
- ✓ Foi verificado que apesar da expressiva produção de pescado na região Norte do Brasil, o volume de sua comercialização na CEAGESP/SP é baixo,, apresentando uma tendência de queda ao longo dos anos.

- Deve-se considerar que neste período ocorreu a descentralização na venda do pescado, principalmente em função do crescimento da oferta de produtos perecíveis pelas grandes redes de supermercado, que buscam a mercadoria diretamente junto ao produtor ou através de outros entrepostos.
- No Estado de São Paulo, houve aumento superior a 22 vezes pela procura por produtos industrializados mais processados, quando comparado ao volume comercializado em 2004.

- Foi observado crescimento significativo do consumo de pescado em restaurantes, de 41.439 t/ano (1998), para 127.666 t/ano.

- ✓ Houve queda no consumo em feiras-livres e sacolões, com deslocamento de consumo para super e hipermercado, que apresentaram grande crescimento (de 6.500 t/ano em 1998 para 86.096 t/ano em 2010).

- Foi observado queda de consumo em pesqueiros (17.000 t/ano (RUIVO & POLLONIO, 1998) para 830 t/ano em 2010, evidenciando que apesar da disponibilidade de áreas de cultivo na RMSP, as mesmas apresentam atualmente uma baixa produtividade.

✓ Face ao constante, porém baixo volume de comercialização de “peixes nativos” (pintado, surubim cachara, tambaqui, entre outros) na RMSP em comparação às espécies marinhas, há potencial perspectiva de aumento de mercado, sendo necessário trabalhar o *marketing* destes produtos junto ao consumidor.

OBRIGADO!!!!!!!