

A VITÓRIA NO SEMI-ÁRIDO BAIANO TEM SABOR DE MEL: Um Estudo de Caso na Cooperativa Cecoapi

Ana Ligia Magalhães

Graduanda do Curso de Bacharelado em Administração, da Faculdade Sete de Setembro – FASETE.

Igrasiela Vieira Dantas

Graduanda do Curso de Bacharelado em Administração, da Faculdade Sete de Setembro – FASETE.

Jaquelyne Silva de Aguiar

Graduanda do Curso de Bacharelado em Administração, da Faculdade Sete de Setembro – FASETE.

Mislania Barros Patrícia Lima

Graduanda do Curso de Bacharelado em Administração, da Faculdade Sete de Setembro – FASETE.

Cynthia Mattosinho – Orientadora

Orientadora do artigo, Professora e Coordenadora do Curso de Bacharelado em Administração, da Faculdade Sete de Setembro – FASETE

RESUMO

O presente artigo tem como principal objetivo analisar a influencia do cooperativismo no desenvolvimento da apicultura no semi-árido baiano, no município de Ribeira do Pombal/BA, tomando como base a Central de cooperativas dos apicultores da Bahia - CECOAPI, A metodologia utilizada para desenvolver este artigo foi a pesquisa do tipo exploratória, bibliográfica e qualitativa, através de entrevistas em profundidade com os cooperados, e o presidente da CECOAPI. Também foram realizadas visitas in locu, o que proporcionou uma maior compreensão do tema em questão. A análise dos dados revelou a forma como, atualmente, é trabalhado o cooperativismo no município e as causas pelas quais esta se obtendo os resultados com a atividade estudada

Palavras -chaves: apicultura. mel. cooperativismo. desenvolvimento.

ABSTRACT

This article aims to analyze the influence of the cooperative development of beekeeping in the semi – arid region, in the municipal district of Ribeira do Pombal/Bahia, based on the central cooperative of beekeepers Bahia – CECOAPI, the methodology used to develop this article was an exploratory research, literature and qualitatively, through interviews with the workers, and the president of CECOAPI. Also we observed it, in locus, which provided a greater understanding of the topic. The analysis of data revealed how, nowadays, cooperative perspective is worked in this municipal district and the reasons of its development expected.

Key-words: beekeeping. honey. cooperation. development.

INTRODUÇÃO

A biodiversidade e a riqueza natural do Brasil estão refletidas na apicultura nacional, traduzindo-se em produtos únicos e diferenciados. Nossa variedade de flora e clima expressa-se de forma inconfundível em um mel rico em cores, aromas e sabores, que surpreende a todos que o experimentam. Seis grandes biomas definem toda a fonte desta riqueza: Amazônia, Caatinga, Pantanal, Pampa Gaúcho, Mata Atlântica e Cerrado. Cada um representa um ecossistema distinto, que nos permite produzir nos 365 dias do ano. Graças às abelhas africanizadas, que são altamente resistentes a doenças, somos ainda os únicos a produzir mel sem o uso de medicamentos. Estes são apenas alguns dos motivos que explicam porque a apicultura brasileira está ganhando o mundo e sendo reconhecida como uma fonte legítima de saúde e alimentos de qualidade. (CBA 2010)

Segundo Tânia Simões: “A técnica de criação de abelhas (apicultura), extração e comercialização dos seus produtos derivados é uma atividade que tem futuro e pode gerar trabalho e renda para um grande número de produtores. Isso significa a criação de novos empregos na zona rural e absorção da mão de obra familiar. Porém o setor requer investimentos para real aprimoramento tecnológico e comercial, para torná-lo cada vez mais competitivo.” (SEBRAE 2010)

Em agosto de 2010, o Nordeste foi responsável por mais da metade (51,9%) das exportações brasileiras de mel, com 877,30 toneladas e uma receita de US\$ 2,52 milhões. (SEBRAE, 2010)

Na Bahia, o processo de profissionalização do setor passa pela organização de toda a cadeia produtiva. Com a organização em cooperativas, a abertura dos canais de exportações foi facilitada. Esse é um dos principais objetivos da atuação do SEBRAE na Mesorregião Norte, Microrregião de Eunápolis e Microrregião de Ilhéus. (SIMÕES 2010)

Só o projeto APIS (Apicultura Integrada e Sustentável), no extremo sul da Bahia, que reúne sete associações em oito municípios da região, conseguiu comemorar o aumento na produção de mel da Cooperativa de Apicultura e Meliponicultura do Extremo Sul da Bahia (Coopamel). No início, a produção de mel da Cooperativa era de 60 toneladas ao ano, com extração de 20 quilos por caixa de abelha. Após a organização da Cooperativa, os apicultores conseguiram produzir em média 40 quilos por caixa. Esse projeto beneficia apicultores de Teixeira de Freitas, nova viçosa, Teixeira de Freitas, Mucuri, Itabela, Guaratinga, Itanhém, Jucuruçu e Eunápolis. (SIMÕES 2010). Outra referência baiana na produção de mel é o município de Ribeira do Pombal, onde está a sede da Central de Cooperativas dos Apicultores da Bahia (Cecoapi).

Ainda segundo informações do SEBRAE (2010):

Conforme dados do IBGE, essa Central de Cooperativas chega a reunir mais de dois mil apicultores e apresenta uma produção anual em torno de 1,2 toneladas de mel. A consolidação da cadeia produtiva da apicultura na Bahia é um fator indispensável para dar sustentabilidade ao negócio. A apicultura é uma atividade em expansão que precisa de estímulo e incentivo.

Assim, este presente artigo tem como objetivo central fomentar um estudo sobre A Central de Cooperativas dos Apicultores da Bahia. Localizada no município de Ribeira do Pombal/BA, investigando o seu desenvolvimento, e continuidade sob a ótica do cooperativismo. Vem como forma de elucidar e corroborar com a consolidação do projeto na região, revelando a importância do cooperativismo para a sobrevivência de comunidades rurais.

1 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Para a realização desse trabalho foram realizadas pesquisas do tipo exploratórias em que ocorre o contato inicial com o tema a ser analisado, com os sujeitos a serem investigados e com as fontes secundárias disponíveis, utilizando como instrumentos de levantamento de informações o estudo de caso e a observação, o que corroborou para a compreensão do assunto, e auxiliou a construção das idéias; pesquisa bibliográfica, tendo como base os referenciais teóricos publicados sobre o tema; e pesquisa qualitativa, que pôde ser efetivada por meio de entrevista com o presidente da CECOAPI, Marcos Oliveira tomando como parâmetro de escolha o pioneirismo e a efetividade da atuação na cooperativa.

Como instrumento de coleta de dados utilizou-se um roteiro de entrevista, que constava de três blocos de perguntas, relacionados a: sistema e insumos de produção, sistemas de informação gerenciais

comercialização, concorrência, relações com órgãos governamentais, meio ambiente e mão de obra. Após a coleta, foram realizadas análises dos dados com base na metodologia de análise de conteúdo, que foi de fundamental importância para o alcance dos objetivos descritos anteriormente.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 O Mercado de Mel no estado da Bahia

Cerca de 2,2 mil toneladas de mel são produzidas por ano na Bahia e o crescimento anual varia de 10% a 20%, segundo a **Febamel** - Federação Baiana de Apicultura e Meliponicultura. (GLOBO RURAL 2009)

Segundo EMEDIATO:

O Brasil ainda consome pouco mel, apesar de ser o país com maior potencial de produção. São 40 mil toneladas produzidas por ano, mas mais de 50% são exportados porque o consumo médio do brasileiro é de apenas 120 gramas por habitante por ano, enquanto na Europa o consumo médio por ano chega a 1,5kg por pessoa. Para incentivar o consumo a Confederação Brasileira de Apicultura, o Sebrae e a Fundação Banco do Brasil lançaram a campanha nacional “Meu Dia Pede Mel”. O pré-lançamento na Bahia foi feito durante a Superbahia, a 2ª Feira e Convenção Baiana de Supermercados, Atacados e Distribuídos que aconteceu de 19 a 21 de junho no Centro de convenções da Bahia, em Salvador.

O presidente da Federação Baiana de Apicultores, Pedro Constan, explica que o mel fortalece o sistema imunológico, contém vitaminas e sais minerais “O mel é o adoçante natural mais assimilado pelo organismo humano, porque já vem pré-digerido pelas abelhas. Sua produção é 100% orgânica, beneficiando a agricultura familiar e gerando emprego no campo”, destaca Pedro Constan. (Agência SEBRAE de notícias, 2010)

Por conta do baixo consumo de mel na Bahia e no Brasil um dos maiores centros de produção de mel da Bahia, a CECOAPI - Central de Cooperativas dos Apicultores da Bahia, comercializa 90% da sua produção, cerca de 720 toneladas por ano, para empresas exportadoras de São Paulo e Santa Catarina, que vendem para Estados Unidos, Espanha e Alemanha. “A nossa expectativa é que com esta campanha “Meu Dia Pede Mel” a gente consiga aumentar o consumo na Bahia, E se houver este aumento a Cecoapi terá condições de aumentar a produção que hoje é de 800 mil toneladas por ano, para mais de mil toneladas por ano”, garante Danilo Bittencourt. (Agência SEBRAE de notícias, 2010)

2.2 O Cooperativismo

“Cooperativa é uma associação autônoma de pessoas que se unem, voluntariamente, para satisfazer aspirações e necessidades econômicas, sociais e culturais comuns, por meio de um empreendimento de propriedade coletiva e democraticamente gerido” (SEBRAE, 2010). Basicamente o que se procura ao organizar uma Cooperativa é melhorar a situação econômica de determinado grupo de indivíduos, solucionando problemas ou satisfazendo necessidades comuns, que excedam a capacidade de cada indivíduo satisfazer isoladamente.

A Cooperativa é então, um meio para que um determinado grupo de indivíduos atinja objetivos específicos, através de um acordo voluntário para cooperação recíproca. Uma Cooperativa se diferencia de outros tipos de associações de pessoas por seu caráter essencialmente econômico. A sua finalidade é colocar os produtos e ou serviços de seus cooperados no mercado, em condições mais vantajosas do que os mesmos teriam isoladamente. Desse modo a Cooperativa pode ser entendida como uma “empresa” que presta serviços aos seus cooperados. (SEBRAE, 2010)

Embora sobre vários aspectos uma Cooperativa seja similar a outros tipos de empresas e associações, ela se diferencia daquelas na sua finalidade, na forma de propriedade e de controle, e na distribuição dos benefícios por ela gerados. Essas diferenças definem uma Cooperativa e explicam seu funcionamento. Para organizar essas características e possibilitar uma formulação única para o sistema, foram estabelecidos os princípios do cooperativismo, pelos quais todas as cooperativas devem balisar seu funcionamento e sua relação com os cooperados e com o mercado. Aceitos no mundo inteiro como a base para o sistema, sua formulação mais recente estabelecida pela Aliança Cooperativa Internacional data de 1995: (SEBRAE, 2010)

1. Princípio: Adesão Voluntária e livre: As cooperativas são organizações voluntárias, abertas a todas as pessoas aptas a utilizar os seus serviços e dispostas a assumir as responsabilidades como membros, sem discriminações de sexo, sociais, raciais, políticas ou religiosas;

2. Princípio: Gestão Democrática Pelos Membros: As cooperativas são organizações democráticas controladas pelos seus membros, que participam ativamente na formulação das suas políticas e na tomada de decisões. Os homens e as mulheres eleitos como representantes dos outros membros são responsáveis perante estes. Nas cooperativas de primeiro grau os membros têm igual direito de voto (um membro, um voto), e as cooperativas de grau superior (federações, centrais, confederações) são também organizadas de forma democrática.

3. Princípio: Participação Econômica dos Membros: Os membros contribuem equitativamente para o capital das suas cooperativas e controlam-no democraticamente. Pelo menos parte desse capital é, normalmente, propriedade comum da cooperativa. Os membros recebem, habitualmente, e se a houver, uma remuneração limitada ao capital subscrito como condição da sua adesão. Os membros afetam os excedentes a um ou mais dos seguintes objetivos: desenvolvimento das suas cooperativas, eventualmente através da criação de reservas, parte das quais, pelo menos, será indivisível; benefício dos membros na proporção das suas transações com a cooperativa; apoio a outras atividades aprovadas pelos membros.

4. Princípio: Autonomia e Independência: As cooperativas são organizações autônomas, de ajuda mútua, controladas pelos seus membros. Se estas firmarem acordos com outras organizações, incluindo instituições públicas, ou recorrerem à capital externo, devem fazê-lo em condições que assegurem o controle democrático pelos seus membros e mantenham a autonomia das cooperativas.

5. Princípio: Educação, formação e informação: As cooperativas promovem a educação e a formação dos seus membros, dos representantes eleitos, dos dirigentes e dos trabalhadores de forma a que estes possam contribuir, eficazmente, para o desenvolvimento das suas cooperativas. Informam o público em geral - particularmente os jovens e os formadores de opinião - sobre a natureza e as vantagens da cooperação.

6. Princípio: Intercoperação: As cooperativas servem de forma mais eficaz os seus membros e dão mais força ao movimento cooperativo, trabalhando em conjunto, através das estruturas locais, regionais, nacionais e internacionais.

7. Princípio: Interesse pela Comunidade: As cooperativas trabalham para o desenvolvimento sustentado das suas comunidades através de políticas aprovadas pelos membros.

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

3.1 Características Gerais e Concorrência

Segundo Marcos Oliveira, Presidente da CECOAPI: Central de Cooperativa dos Apicultores de Ribeira do Pombal surgiu em 22 de junho de 2002, principalmente em função do gargalo que existia na atividade da apicultura na região de Ribeira do Pombal. A apicultura já existia na região, os apicultores se uniram em associações; o grande problema que era vivenciado por esse grupo estava relacionado ao tocante da comercialização, já que teve relatos de apicultores que chegaram a produzir e estocar o produto e não ter comprador. Então surgiu a ideia de criar a cooperativas, porque as associações estavam difíceis de comercializar e as cooperativas eram mais bem aceitas no mercado consumidor. A empresa CECOAPI, hoje é considerada a maior produtora de mel do Estado da Bahia e do Brasil. Está localizada no município baiano de Ribeira do Pombal, onde esta ampliando o espaço físico e construindo uma unidade para homogeneizar o mel produzido pelas cooperativas singulares, distribuídas pelos municípios da região. Além de vender o mel para outros Estados, a central comercializa duas toneladas em saquinhos de sache para a merenda escolar dos municípios de Heliópolis e Ribeira do Pombal.

A CECOAPI possui mais 600 apicultores, agrega as cooperativas dos municípios de Ribeira do Pombal, Jeremoabo, Tucano e Inhambupe, e é apoiada pela CAR (companhia de desenvolvimento e ação regional) através do projeto de adequação das estruturas de beneficiamento e comercial.

Diz Marcos Oliveira Presidente da CECOAPI. Que a mesma tem como clientes os Entrepostos Exportadores que atendem ao produto destinado à exportação, os Entrepostos Fracionadores que embalam o produto para a venda no mercado interno e o Governo através de seus programas de apoio à cadeia produtiva. Atualmente, além de vender o mel para outros estados, entre eles São Paulo, Santa Catarina e Ceará, a central comercializa duas toneladas em saquinhos de sache para a merenda escolar dos municípios de Heliópolis e Ribeira do Pombal, com o apoio do governo.

Ainda segundo Marcos Oliveira, a quantidade de mel vendida pela CECOAPI é de mais de Seiscentas toneladas, o que resultou numa injeção de R\$ 18.000.000,00 (DEZOITO MILHÕES) na Economia Regional. A cooperativa busca manter relações comerciais com os cinco maiores exportadores do Brasil (ainda não exportam diretamente), pois ainda não esta devidamente estruturada devido a reforma do entreposto em Pombal, que ainda esta para ser concluída.

Sua formação administrativa é composta por presidente, vice- presidente e secretário, diretor financeiro e conselho fiscal, o projeto caminha com a participação e o trabalho de todos os cooperados que desempenham tarefas semelhantes..

A concorrência levantada pelos entrevistados fica a cargo de alguns revendedores de mel clandestino, que não é vistoriado de forma tão rigorosa, como as centrais de cooperativas de apicultores legalizadas, o que acarreta a alguns problemas com a contabilidade, pois eles vendem o mel por um preço mais barato que o do mercado, mais claro que com uma qualidade que deixa a desejar.

3.2 Insumos de Produção

Na atividade agrícola os insumos são compreendidos como todos os produtos necessários à produção vegetal e animal: adubos, vacinas, tratores, sementes e outros.

O principal insumo da cadeia produtiva do mel é o néctar das flores das plantas, a cera que é utilizada para a produção do mel. Ainda nos insumos de produção podemos citar a utilização de equipamentos de segurança, equipamentos para manejo da colméia, equipamentos diversos para a extração do mel, entre outros. Os insumos configuram-se a alimentação das abelhas, quando necessário, as embalagens e rótulos, a cera para as colméias, entre outros. Como energia, citamos todas as fontes de energia utilizadas nas atividades de produção. As colméias são basicamente caixas de madeira que devem respeitar a certas especificações.

Ainda dentro desse contexto, se tem os equipamentos básicos utilizados no campo para extração do mel que são eles: martelo de marceneiro, alicate, arame, esticador de arame e quadro de melgueira. Durante a prática no campo apicultor, vestir vestimentas adequadas para garantir a sua integridade física. As vestimentas, melhor tipo de máscara é o de pano, com visor de tela metálica, pintada com tinta preta e fosca, que permite melhor visibilidade. As luvas devem ser finas o suficiente para que o apicultor não perca totalmente o tato para que não perca contato com a abelha. O macacão deve ser constituído de uma única peça, deve ser largo, folgado o suficiente para não criar resistência junto ao corpo, o que permitiria a ferroada da abelha. O par de botas tem que ser de borracha, branca, de cano médio ou longo, sobre o qual é ajustada a bainha do macacão.

Os utensílios básicos utilizados no processo de produção do mel são: fumegador, formão de apicultor, espanador, facas e garfos desoperculadores, pegador de quadros e carretilha de apicultor. O fumegador tem a função de diminuir a agressividade das abelhas, através do uso de fumaça, facilitando o acesso do apicultor as melgueiras.

3.3 Sistema de Produção

A responsabilidade do apicultor pela qualidade do mel começa com os cuidados na localização e instalação do apiário, passa pelo manejo das colméias, pela higiene no processo de coleta e extração, até a embalagem do produto na casa do mel em ribeira do pombal.

Entende-se por casa do mel, o ambiente onde são realizadas a extração e a preparação básica do mel para comercialização. A construção da casa do mel representa o maior investimento do empreendimento apícola. Por esse motivo deve ser bem planejada e construída. Antes e após a colheita, a casa do mel e seus equipamentos que devem ser de inox, devem ser devidamente lavados e higienizados, com água limpa e tratada. As pessoas que irão manipular o mel, de preferência, devem ser diferentes das que vieram do campo, com banho tomado e com as vestimentas adequadas (bata, calça, botas, gorro, máscara etc.), pois qualquer descuido pode contaminar o mel. (NETO & NETO 2005) Segundo Marcos Oliveira Presidente da Cecoapi, a capacidade de produção da empresa é de cento e dez toneladas de mel/mês e foi determinada através do planejamento de uma projeção de crescimento e organização das bases produtivas da CECOAPI, que são as suas Cooperativas Singulares. A estrutura física da casa do mel de Ribeira do Pombal, apresenta construção e disposição simples, constando de área de recepção do material do campo (melgueiras), separada da área de manipulação, e da área de processamento do mel. As melgueiras chegam a casa do mel pela sala de recepção, local onde receberão limpeza na parte externa antes de serem transferidas para a área de manipulação, local onde ocorre todo os processamentos, para sua posterior comercialização. As etapas são as seguintes:

Desoperculação do mel: A operação consiste em retirar a fina camada de cera que faz a proteção do mel e que não o deixa sair dos ovóelos. Para esse processo usa-se o garfo desoperculador, que o instrumento utilizado para retirar a cera, sem prejudicar os favos de mel. (NETO & NETO 2005) (figura 1)



Figura 1 Desoperculação do mel.

Centrifugação: Após o processo de desoperculação, os quadros são colocados na centrífuga, equipamento que recebe os quadros já desoperculados e, por meio de movimento de rotação em torno de seu próprio eixo, retira o mel dos alvéolos (força centrífuga). Para realização desta tarefa, poderá ser utilizada centrífuga manual ou automática. (NETO & NETO 2005) (figura 2)



Figura 2 Centrifugação (quadros desoperculados)

Filtragem: É o processo em que se utilizam peneiras, que retiram as partículas presentes no mel oriundas do processo de desoperculação e centrifugação. O ideal é que se utilizem várias "malhas" com diferentes diâmetros para uma filtragem mais eficiente. Em processos industriais, essa filtragem pode ocorrer mecanicamente, sob pressão. (NETO & NETO 2005) (figura 3)

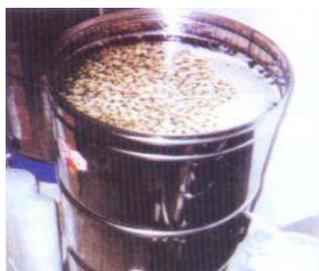


Figura 3 Filtragem do mel.

Decantação: Recipiente destinado ao recebimento do mel já centrifugado. É dotado de abertura superior, com tampa e orifício, e escoamento localizado na base. Tem como finalidade deixar o mel "descansar" por um período determinado (máximo de 10 dias), fazendo com que as eventuais bolhas produzidas durante o processo de centrifugação e as possíveis partículas

presentes ainda no mel (pedaços de cera e partes do corpo das abelhas) subam até a superfície e possam ser separadas no momento do envase. (NETO & NETO 2005) (figura 4)



Figura 4 Decantação do mel (separação de partículas)

Armazenagem: Ambiente devidamente higienizado, e principalmente controle da temperatura. Altas temperaturas durante todo o processamento e estocagem são prejudiciais à qualidade do produto final, uma vez que o efeito nocivo causado ao mel é acumulativo e irreversível. (NETO & NETO 2005) (figura 5)



Figura 5 Armazenagem do mel, feita em baldes ou tambores.

O ideal é que o mel permaneça com as mesmas qualidades que possuía ao ser produzido pelas abelhas na colméia. Para manter os nutrientes e a qualidade desejada pelo consumidor. Os insumos são armazenados em uma sala que funciona como depósito e mantém os materiais conservados, até a comercialização. (NETO & NETO 2005)

3.3.1 Comercialização

O mel é colhido e passa por algumas etapas já descritas acima, para então ser comercializado. Sua comercialização é certa, tudo o que é produzido é vendido, ficando pouco tempo armazenado. Os produtos que tem maior comercialização são: os sachês, que é destinado às escolas e o mel vendido em baldes e tambores para exportação. Para a distribuição do mel existem três modalidades de transportes: Caminhão para levar para a unidade exportadora, para a merenda escolar a própria cooperativa é responsável e para o mercado interno consumidor.

Segundo Marcos Oliveira, Presidente da Cecoapi: "O mel é um produto sazonal, no verão o maior volume de mel é de janeiro a abril, e no inverno vai de agosto, setembro até outubro e para atender a demanda a Cooperativa trabalha com um projeto de formação de estoque que funciona como o regulador da demanda."

A empresa planeja seus investimentos através do fluxo de vendas mensal (épocas sazonais) e posteriormente dos lucros obtidos pela venda dos seus produtos. O tempo de validade dos produtos é estabelecido pelo Ministério da Agricultura a data de 2 anos a partir da fabricação. As embalagens dos produtos possuem um controle de qualidade, onde contêm SIF nos seus rótulos, o que possibilita comercializar o mel em qualquer estado da Bahia e do Brasil.

3.3.2 Sistema de Informação

Segundo Marcos Oliveira, presidente da CECOAPI: A cooperativa dispõe de pouca tecnologia de informação, possuem apenas um micro computador em que são armazenadas, nos programas Excel, Word e Windows as informações necessárias como o controle de caixa. Os cooperados receberam capacitação no início do projeto, e depois outros foram realizados, o uso da internet é feito apenas para passar algumas informações sobre a empresa, há a existência de um site, mais ainda precisa ser alimentado.

Foi identificada a necessidade de implantação de um sistema de informação gerencial para que possa auxiliá-los de maneira produtiva no controle do projeto abrangendo todos os aspectos relacionados ao processo de produção, armazenagem, transporte e distribuição.

3.3.3 Mão de Obra

O projeto funciona hoje com mais de 600 (seiscentos) cooperados que entraram na cooperativa pagando o valor de R\$ 300,00 (trezentos reais) cada um.

3.3.4 Meio Ambiente

Não é necessária licença ambiental para a execução da atividade, sendo apenas cedido o espaço físico para o projeto, pela prefeitura. Tendo uma área protegida, utilizada como reserva. Todo o produto não aproveitado é utilizado como adubo. Não é realizada nenhuma atividade educativa interna, nem em localidades vizinhas.

3.3.5 *Relação com Órgãos de Assistência e Estado*

A Desenhahia - Agência de Fomento do Estado da Bahia - assinou um convênio com a Cecoapi - Central de Cooperativas dos Apicultores do Estado da Bahia - para garantir apoio financeiro a grupos de apicultores organizados em cooperativas de produção dos municípios de Ribeira do Pombal, Jeremoabo, Tucano, Inhambupe e outras cidades vizinhas, todas do semi-árido baiano. (GLOBO RURAL 2009)

Com juros reduzidos a partir de 1% ao ano, as linhas de crédito poderão ser utilizadas para aquisição de novas colméias, indumentárias e equipamentos para produção do mel. Segundo o presidente da Desenhahia, Luiz Alberto Petitinga, a iniciativa faz parte das estratégias do Programa Terra de Valor, do governo baiano, e seu objetivo é efetivar o desenvolvimento socioeconômico, diminuindo as desigualdades regionais. (GLOBO RURAL 2009)

Segundo o gerente de Crédito Rural da Desenhahia, Gustavo Grillo, a expectativa é aprovar mais de R\$ 500 mil até março de 2010. “A forma de liberação do crédito será nos mesmos moldes do Pronaf. Neste primeiro momento do convênio, faremos uma sensibilização e conscientização dos agricultores para a tomada de financiamento. A assistência técnica, orientação gerencial e acompanhamento ficarão por conta da EBDA- Empresa Brasileira de Desenvolvimento Agrícola - e da própria cooperativa.(GLOBO RURAL 2009)

Os órgãos de assistência atuam de forma conjunta proporcionando treinamentos para os cooperados através dos órgãos SEBRAE e SENAI, á nível de campo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando a apicultura como força propulsora do desenvolvimento da Bahia nesse setor, observa – se que a mesma não teria tanta força sem o auxílio do cooperativismo. Pois a CECEOAPI se tornou o instrumento de união dos apicultores da região; Por ser uma cooperativa ela tem uma maior aceitação no mercado e tem mais chances de ir além da sua região. A CECEOAPI, hoje é considerada uma das maiores produtoras de mel da Bahia, com previsões de exportação direta para fora do País. A apicultura é uma atividade em expansão, sendo conhecida como algo de fácil retorno financeiro e grande potencial de sustentabilidade.

O momento é extremamente propício para estruturação da cadeia, tendo em vista a demanda crescente de mel e de outros produtos apícolas no mercado exterior. A procura por novas fronteiras produtoras tem beneficiado os apicultores brasileiros, em especial os do Nordeste, que embora sendo uma região semi-árida e de clima quente,a atividade vem se consolidando cada dia mais, beneficiando a agricultura familiar e gerando emprego no campo.A união do setor é a ferramenta fundamental contra as rápidas mudanças no mercado, bem como o apoio que vem sendo dada a apicultura pela cooperação com instituições brasileiras como o, SEBRAE e a EMBRAPA entre outras.

Percebeu- se através deste artigo que o cooperativismo é de fundamental importância para a apicultura, pois através da CECEOAPI foram conquistados projetos estruturais importantes, como por exemplo, Estruturação física (casas de mel e entrepostos sendo construídos na região) Projetos de financiamento (os agentes financeiros os procuram para oferecer crédito), Projetos de ATER - Assistência Técnica. Veículos (motos e carros foram adquiridos) e agentes comunitários serão contratados gerando emprego na região além de promover o crescimento da renda do próprio apicultor pois, o objetivo é que sendo assistido tecnicamente ele produza mais e melhor.Por tudo isso o cooperativismo, junto com a responsabilidade e compromisso por partes dos colaboradores, são vitais para o sucesso do negócio.

REFERÊNCIAS

- CBA. Disponível em : < <http://www.brasilapicola.com.br/brasil-apicola> > . Acesso: 25 de setembro de 2010
- EMEDIATO, Fátima. **Campanha incentiva consumo de mel na Bahia**. Disponível em: < <http://www.ba.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=665&cod=10421021>>. Acesso em: 24 de setembro de 2010.
- GLOBO RURAL. Disponível em: < <http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC1706785-1935,00.html> >. Acesso em: 23 de setembro de 2010.
- NETO, Francisco Leandro de Paula & NETO, Raimundo Moreira de Almeida . **Riscos e Oportunidades da Apicultura Nordestina**. XLIII Congresso da SOBER, Ribeirão Preto, 24 a 27 de Julho de 2005.
- SEBRAE. Disponível em: < <http://www.sebrae.com.br/setor/apicultura/sobre-apicultura/mercado/exportacoes> >. Acesso em: 25 de setembro de 2010-09-29
- SEBRAE. Disponível em: < <http://www.sebraemg.com.br/culturadacooperacao/cooperativismo/cooperativa%20o%20que%20e.htm> >. Acesso em: 24 de setembro de 2010.
- SIMÕES, Tânia. **Bahia é o terceiro maior produtor de mel do Brasil**. Disponível em: < <http://www.sebrae.com.br/exibeBia?id=1742> >. Acesso em: 26 de setembro de 2010.