

OPINIÃO

Super El Niño: precisamos estocar comida para 2027?

Paula Cristiane Oliveira Braz (*)

Um possível “super El Niño”, fertilizantes mais caros e tensões geopolíticas reacenderam uma pergunta que parece saída do cinema: será preciso estocar alimentos para 2027?

O cenário lembra *A Última Casa*, produção da Netflix em que uma família precisa cultivar o próprio alimento para sobreviver. Na realidade, porém, os dados recomendam atenção e planejamento, mas não pânico.

Em agosto, a NOAA, agência norte-americana de monitoramento climático, apontou mais de 90% de probabilidade do El Niño atingir intensidade muito forte entre o fim de 2026 e o início de 2027. A própria instituição ressalta, porém, que um evento intenso aumenta a probabilidade dos impactos associados ao fenômeno, mas não determina sua magnitude em cada região.

Na agricultura brasileira, a alteração das chuvas é uma das principais preocupações. Excesso de precipitação no Sul pode causar erosão, encharcamento, doenças e dificuldades na colheita, enquanto estiagens em outras regiões podem reduzir a produtividade. Somase a isso o alerta do J.P. Morgan sobre possíveis restrições no mercado de fertilizantes diante das tensões no Oriente Médio. Para o Brasil, que importa mais de 80% dos fertilizantes que utiliza, segundo o Ministério da Agricultura, essa é uma vulnerabilidade importante.

Mas risco agrícola não significa falta de comida. As enchentes de 2024 no Rio Grande do Sul são um bom exemplo. O estado responde por cerca de 70% do arroz brasileiro e sofreu perdas importantes, mas aproximadamente 84% da área

já havia sido colhida quando ocorreu o desastre. Apesar das previsões preocupantes, o país não ficou sem arroz.

A China mantém grandes reservas de grãos como política de segurança alimentar, estratégia diferente de recomendar estoques domésticos. O Brasil também possui estoques públicos administrados pela Conab e, em agosto, o Governo Federal destinou mais de R\$ 849 milhões para reforçar reservas de produtos como arroz e milho diante dos possíveis efeitos do El Niño.

Para 2027, o risco mais plausível não é encontrar supermercados vazios, mas pagar mais por alguns alimentos. Quebras regionais podem encarecer grãos; milho e soja mais caros pressionam as rações e podem chegar aos preços de carnes, leite e ovos. Hortaliças e outros produtos sensíveis ao clima também podem oscilar.

Para o consumidor, portanto, preparar-se significa planejamento, não estocagem. Evitar desperdícios, acompanhar preços, priorizar produtos da estação e substituir temporariamente aqueles que encarecerem são atitudes mais racionais. Compras excessivas podem, inclusive, criar escassez artificial e pressionar preços.

O El Niño merece acompanhamento. Mas, diante das informações disponíveis atualmente, não há evidências de desabastecimento generalizado que justifiquem estoques domésticos extraordinários. Entre ignorar os riscos e preparar a despensa para uma catástrofe, há um caminho mais seguro: a ciência, planejamento e, principalmente, a informação.

(*) Administradora, especialista em Agronegócios e monitora pedagógica dos cursos de pós-graduação na área no Centro Universitário Internacional UNINTER.

Segurança para exportadores de couro e têxteis



A Novonesis, líder global no desenvolvimento e na produção de biossoluções, firmou uma parceria com o Sistema bluesign®, selo internacional de certificação e gestão independente voltado para a sustentabilidade na fabricação têxtil. A união entre as duas empresas amplia a segurança de fabricantes de couro e têxteis que precisam atender a requisitos cada vez mais rigorosos dos mercados internacionais. A cooperação permite que as biossoluções da empresa sejam avaliadas dentro de uma estrutura internacional voltada ao controle de substâncias químicas, segurança do consumidor, proteção dos trabalhadores, uso eficiente de recursos e redução de impactos ambientais ao longo de toda a cadeia têxtil.

O Sistema bluesign® avalia produtos químicos e processos com base em critérios que incluem segurança química, controle de emissões e resíduos e conformidade legal. Na prática, o uso de biossoluções submetidas a esse

tipo de avaliação oferece aos fabricantes uma camada adicional de segurança na gestão de insumos e na documentação necessária para suas cadeias de fornecimento. Isso pode reduzir riscos associados à utilização de substâncias restritas e facilitar a demonstração de controles adotados para atender às exigências de clientes e mercados regulados.

"A indústria têxtil e de couro da nossa região é historicamente forte e passa por uma intensa transição rumo a processos mais limpos. Com essa parceria, oferecemos aos fabricantes latino-americanos a garantia de que as nossas biossoluções atendem aos mais altos e rigorosos níveis de segurança globais. Isso permite que nossos clientes fortaleçam sua competitividade, adequem-se às exigências internacionais de exportação e assegurem que o impacto positivo chegue de fato até o consumidor final na nossa região", diz Carmem Castiñeira, gerente de Industries Sales na Novonesis.

Exportar mais não basta: armazenagem define qualidade e valor dos grãos

Variações de temperatura, teor de água e umidade do ambiente podem comprometer a classificação, a estabilidade e o valor comercial de grãos, sementes e ingredientes antes do embarque.

O desempenho do agronegócio brasileiro no comércio exterior não depende apenas da quantidade produzida. Entre a colheita e o embarque, grãos, sementes e ingredientes agrícolas precisam manter características de qualidade, estabilidade e segurança compatíveis com as exigências do comprador.

Nesse intervalo, os produtos passam por etapas como recebimento, limpeza, secagem, beneficiamento, armazenagem, expedição e transporte. Falhas nesses processos podem provocar alterações no peso, no odor, na aparência, na classificação e na condição sanitária dos lotes.

O desafio se torna mais relevante diante da pressão sobre a infraestrutura. Segundo o Anuário Agrologístico 2026 da Companhia Nacional de Abastecimento, a primeira safra de grãos deve alcançar 218,2 milhões de toneladas, diante de uma capacidade de armazenagem a granel estimada em 202,3 milhões. A diferença representa um déficit nominal de 15,9 milhões de toneladas.

Esse déficit não significa que todo o volume excedente será perdido, pois parte da produção é processada, comercializada ou transportada durante a colheita. Ainda assim, a limitação reduz a flexibilidade logística e amplia a necessidade de preservar adequadamente os produtos que permanecem estocados.

"Quando falamos de exportação, volume é apenas uma parte do resultado. O comprador também espera regularidade, rastreabilidade e cumprimento das especificações acordadas. A armazenagem precisa acompanhar esse padrão de exigência", afirma Sven von Borries, CEO da Thermomatic do Brasil, empresa especializada em controle de umidade e microclima.



“Um lote pode manter praticamente o volume e, ainda assim, perder valor. Mudanças no odor, na aparência, na integridade dos grãos ou na condição sanitária podem alterar sua classificação e reduzir o preço recebido”, afirma Francisco Américo Cas-sano, consultor e professor de Relações Econômicas Internacionais da Universidade Santa Cecília.

Cada estrutura exige uma estratégia

A preservação da qualidade varia conforme o produto e o sistema de armazenagem. Nos silos e graneleiros, os principais cuidados estão relacionados ao teor de água dos grãos, à secagem, à temperatura da massa, à aeração, à limpeza e ao controle de pragas. Já em armazéns convencionais, salas de sementes e depósitos com produtos ensacados ou acondicionados em big bags, a umidade do ambiente pode exercer influência mais direta sobre embalagens e mercadorias.

Sementes, farinhas, farelos, rações, café, cacau, castanhas, amidos, temperos e condimentos são produtos higroscópicos, capazes de trocar umidade com o ambiente. Quando expostos a condições inadequadas, podem apresentar empedramento, perda de fluidez, mudanças de textura, deterioração ou desenvolvimento de fungos. Em sementes, as oscilações também podem comprometer o vigor e a germinação. Em cafés, castanhas, cacau e condimentos, alterações sensoriais podem afetar aroma, aparência e aceitação comercial.

Sementes, farinhas, farelos, rações, café, cacau, castanhas, amidos, temperos e condimentos são produtos higroscópicos, capazes de trocar umidade com o ambiente. Quando expostos a condições inadequadas, podem apresentar empedramento, perda de fluidez, mudanças de textura, deterioração ou desenvolvimento de fungos. Em sementes, as oscilações também podem comprometer o vigor e a germinação. Em cafés, castanhas, cacau e condimentos, alterações sensoriais podem afetar aroma, aparência e aceitação comercial.

comparação com o preço médio praticado durante a colheita.

Os resultados, divulgados em 2023 e novamente apresentados pela CNA em debates sobre armazenagem no Congresso em 2025, mostram que a estrutura adequada permite organizar o escoamento e buscar períodos mais favoráveis para a venda. Essa vantagem, porém, depende da conservação do lote.

Alterações ocorridas durante a armazenagem podem provocar descontos, reclassificação, necessidade de beneficiamento adicional, redirecionamento para outro uso ou recusa do produto.

Algodão colorido orgânico da Paraíba chega à moda internacional em tecidos com fio LYCRA® de base bio-derivada

O algodão colorido orgânico cultivado por agricultores familiares no interior da Paraíba ganha novas aplicações na moda. A Natural Cotton Color, a Texpar e a The LYCRA Company se uniram para desenvolver duas novas malhas que combinam a matéria-prima, que nasce em tons de marrom e bege, com o fio LYCRA® Renovável: o Algodão com LYCRA® e o Piquet LYCRA®. Os lançamentos serão apresentados ao mercado internacional na Première Vision Paris, de 1º a 3 de setembro, e em Milão, em evento durante a Semana de Moda, de 22 a 28 de setembro.

O Algodão com LYCRA® tem 4% de fio LYCRA® Renovável em sua composição, enquanto o Piquet LYCRA®, desenvolvido como uma malha de perfil premium, contém 2% da tecnologia. Ambos utilizam algodão 30/1 com torção para malharia e passam por processo de ramagem, que contribui para minimizar torções e encolhimento excessivo.

O fio LYCRA® Renovável traz 70% de conteúdo bioderivado proveniente do milho e permite reduzir em até 44% as emissões de CO₂ em comparação com o elastano convencional, sem abrir mão da performance original, já reconhecida do fio LYCRA®.

"Na The LYCRA Company, buscamos desenvolver tecnologias que contribuam para reduzir o impacto ambiental sem abrir mão da performance. Esta parceria mostra como a união entre inovação, conhecimento técnico e matérias-primas locais pode fortalecer toda a cadeia produtiva", afirma Maria Luiza Amaro, gerente de Marketing da The LYCRA Company.

Os looks desenvolvidos com as novas malhas serão apresentados na coleção de moda praia da marca brasileira Celeste, em evento durante a Semana de Moda de Milão. Na Première Vision Paris, amostras integrarão o Fórum de Inovação, Tecnologia e Sustentabi-



lidade. A Natural Cotton Color será a primeira empresa brasileira convidada a apresentar sua cadeia têxtil de maneira educativa no fórum, mostrando as etapas do algodão colorido orgânico, da semente à fibra cardada, ao tecido e às peças finalizadas.

Produção sustentável transforma a agricultura familiar no Nordeste

A iniciativa conecta diferentes elos de uma cadeia produtiva construída na Paraíba. O algodão é fornecido pela ITACOOP, cooperativa formada por 90 agricultores familiares de Ingá e de outros 11 municípios do estado. A Texpar transforma a matéria-prima, enquanto a Natural Cotton Color, liderada por Francisca Vieira, contribui com sua experiência em moda sustentável no mercado internacional, além de ser a única responsável pelo design da malharia e das roupas.

Para aprimorar a qualidade dos novos produtos, a Texpar investiu cerca de R\$ 10 milhões

em uma rama industrial. A parceria de 20 anos com a Natural Cotton Color contribuiu para o desenvolvimento da cadeia produtiva do algodão colorido na Paraíba.

Como a fibra já nasce pigmentada, não há necessidade de tingimento químico. Segundo os dados do projeto, o processo proporciona economia de até 87,5% de água e também reduz o consumo de energia. O algodão utilizado pela Natural Cotton Color e a Texpar possui certificação orgânica e selo GOTS, padrão reconhecido em 73 países.

O desenvolvimento da matéria-prima também está ligado à pesquisa realizada no Nordeste. Após o declínio das lavouras convencionais no semiárido na década de 1990, pesquisadores da Embrapa Algodão, em Campina Grande, cruzaram espécies nativas coloridas com variedades mais resistentes. O melhoramento aumentou o comprimento e a resistência das fibras, permitindo sua aplicação industrial.

A ITACOOP reúne atualmente 450 hectares de área produtiva, uma usina de descaroçamento e estruturas de armazenamento avaliadas em cerca de R\$ 6 milhões. Desse total, R\$ 1,2 milhão foi investido por empresas privadas participantes do projeto, entre elas NCC, Texpar, Cataguases e Dalila Têxtil.

À frente da Natural Cotton Color, Francisca Vieira reúne uma ligação pessoal e profissional com a cotonicultura. Paraibana e filha de produtor de algodão, ela se tornou uma das principais articuladoras da cadeia do algodão colorido orgânico brasileiro, conectando agricultores, indústria, design e compradores internacionais. Sob sua liderança, a Natural Cotton Color foi a única representante brasileira em eventos como Maison d'Exceptions e Pure London, este último a convite do International Trade Centre, agência conjunta da ONU e da OMC.