

Parte II – A competitividade na indústria de laticínios

Apresentação

John Wilkinson

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

WILKINSON, J. A competitividade na indústria de laticínios. In: *Estudo da competitividade da indústria brasileira: o complexo agroindustrial* [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisa Social, 2008, pp. 52. ISBN 978-85-99662-64-9. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

PARTE II

A COMPETITIVIDADE NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

Apresentação

Este estudo visa identificar os condicionantes de competitividade no setor de laticínios e, para tanto, abrangerá o conjunto de produtos derivados de leite, tratando o leite em si basicamente como matéria-prima industrial. Entretanto, o peso do leite como custo no preço final do produto industrial, o nível de intervenção política na produção de leite e a substituíbilidade entre o produto industrial e agrícola (reidratação de leite em pó) exigirão uma consideração específica dos fatores que determinam a dinâmica da produção agrícola.

O universo do estudo, portanto, abrange: leite industrializado em todas as suas formas (pasteurizado/esterilizado/Longa Vida), leite em pó (integral, desnatado etc.), creme de leite, manteiga, margarina, queijo, iogurte, sorvete e sobremesas lácteas, caseína e subprodutos.

Por privilegiar a competitividade, o estudo, porém, não pode se limitar ao leite e aos seus derivados, mas deve levar em conta o desempenho e as estratégias desenvolvidas em torno de seus substitutos — diretos e indiretos. No primeiro caso, trata-se de um forte movimento por parte do complexo de oleaginosos, no qual a manteiga já cedeu lugar à margarina, e alternativas a creme e queijos avançam. Substitutos diretos para o leite fluido com base em soja têm tido menos êxito, mas ainda são objeto de importantes pesquisas. Indiretamente, o leite tem que concorrer com o leque de outras bebidas, sobretudo sucos e refrigerantes, e esta pressão se reflete na estratégia de diversificação de algumas empresas no setor.

Dentro do próprio setor, como será visto, existe uma forte concorrência entre as distintas formas de consumir o leite. Assim, o leite em pó substitui o leite líquido e pode ser também reconvertido em leite fluido a nível industrial. O impacto mais importante para a reestruturação do mercado de leite fresco tem sido o desenvolvimento de leite "Longa Vida", que concorre diretamente com o leite pasteurizado, permitindo a formação de um mercado nacional e enfraquecendo o poder dos grandes pasteurizadores constituídos a nível regional em torno dos principais centros consumidores.