

Ministério da Agricultura e Pecuária
Secretaria de Comércio e Relações Internacionais



AGRO INSIGHT

FEVEREIRO - 25

UM MUNDO DE OPORTUNIDADES

ORIGEM: VEGETAL



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



ETIÓPIA

TEFF

Número: ADIS-02-2025

Data: 15/02/2025

Posto: Adis Abeba/ Etiópia

Palavras-chave: teff; cereal; gluten-free

Responsável: Fabiana Villa Alves

SUMÁRIO: O teff, cereal do tipo *gluten-free* originário da Etiópia e da Eritreia, é a base alimentar desses países. Utilizado para a produção de *injera*, pão típico fermentado e esponjoso, é consumido em praticamente todas as refeições, representando 12% das despesas alimentares da população etíope. Seu cultivo ocupa 20% da área agricultável do país, destacando-se as regiões de Oromia e Amhara como principais produtoras. Apesar de sua relevância cultural e econômica, o teff ainda é pouco estudado, e seu potencial de cultivo em solos ácidos e expansão no mercado internacional ainda é pouco explorado. Compreender o sistema produtivo e mercado do teff pode gerar *insights* para oportunidades comerciais e de cooperação técnica entre o Brasil e a Etiópia.

ESTE DOCUMENTO CONTÉM INFORMAÇÕES E ANÁLISES PRODUZIDAS POR SERVIDOR (A) DO MAPA QUE NÃO NECESSARIAMENTE REPRESENTAM AS POSIÇÕES OFICIAIS DO GOVERNO DO BRASIL

O teff (*Eragrostis tef*), nativo da Etiópia e Eritreia, é um cereal essencial para ambos os países, sendo a base da produção da “injera”, um pão fermentado, achatado e esponjoso, diariamente consumido na região. Cultivado na Etiópia há pelo menos 2000 anos, o teff é um pilar importante da herança culinária e cultural da nação e da identidade nacional. Os etíopes dependem fortemente do teff em sua culinária, que atua como um marcador de identidade entre os mais de 80 grupos étnicos do país, e ajuda sua sociedade a traçar relacionamentos sociais, por meio da reunião em torno do prato e de seu compartilhamento.



Figura 1. Injera. Fonte: Arquivo pessoal

Na Etiópia, cerca de 20% da área cultivada é dedicada ao teff, com as regiões de Oromia (48%) e Amhara (39%) sendo as principais produtoras. O teff é considerado uma planta altamente resiliente e adaptável a diferentes zonas agroecológicas e altitudes. Para um bom desempenho, exige uma precipitação anual de 750-850 mm, sendo 450-550 mm distribuídos durante a estação de crescimento, e pode resistir a períodos de seca com apenas 300 mm de precipitação. Cresce em altitudes que variam entre 1.000 e 2.500 metros e temperaturas médias de 10 °C a 27 °C. Além disso, apresenta alta resistência a pragas e doenças, baixa incidência de perdas pós-colheita e pode ser consorciado com outras culturas, como cebola vermelha, grão-de-bico, feijão e lentilha, favorecendo a diversificação agrícola, especialmente para pequenos produtores.





Figura 2. Detalhe da panícula de *Eragrostis tef*. Fonte: <https://www.voanews.com/a/teff-an-ancient-grain-from-ethiopia-takes-root-on-us-plains/6497652.html>

Apesar de sua importância econômica e cultural, o teff ainda é considerado uma "cultura órfã", recebendo investimentos limitados em pesquisa e desenvolvimento. Enquanto cereais como trigo, milho e arroz passaram por avanços tecnológicos significativos, o teff ainda carece de inovações em melhoramento genético, manejo pós-colheita, processamento industrial e estratégias de mercado.

Do ponto de vista nutricional, o teff é muitas vezes comparado à quinoa e tem sido chamado de a "nova quinoa". Trata-se de um cereal naturalmente sem glúten, rico em carboidratos complexos, com teor proteico entre 8,7% e 11%, similar ao do trigo. É uma boa fonte de fibras, ácidos graxos e cálcio. Embora tradicionalmente considerado rico em ferro, estudos indicam que essa característica se deve, em grande parte, à contaminação por partículas do solo durante a colheita e não necessariamente ao conteúdo intrínseco do grão.

Uma característica distintiva do teff é o tamanho extremamente pequeno de suas sementes e grânulos de amido (2–6 µm). As sementes são minúsculas, e cerca de 150 grãos de teff podem caber dentro de um dedal. Isso impossibilita a separação das diferentes frações do grão no processo de moagem, o que faz com que ele seja consumido integralmente (com farelo e gérmen), proporcionando uma ingestão de fibras superior à de muitos outros alimentos sem glúten. Seu teor total de fibras (8 g/100 g) é ligeiramente menor que o do trigo (9,5 g), mas superior ao da quinoa (7 g).

A demanda por teff vem extrapolando os limites dos países africanos. Isso se deve, em parte, ao aumento das comunidades da diáspora do Chifre da África e ao número crescente de restaurantes etíopes e eritreus em todo o mundo.





Figura 3. Farinha de teff.

Fonte: <https://web.facebook.com/photo/?fbid=2401685096514330&set=ecnf.100057418090802>

Mercado Nacional e Global

A Etiópia é responsável por cerca de 98% da produção mundial de teff. Depois do *Coffea arabica*, o teff é considerado o segundo “presente” da Etiópia para o mundo.



Figura 4. Produtos industrializados à base de teff. Fonte: <https://addisfortune.news/wp-content/uploads/2019/01/lovegrass-produces-900.jpg>

Com a globalização do teff, o país tem enfrentado problemas com o suprimento interno do produto, e o governo já busca soluções para aumentar a produção nacional, e conter a lacuna entre demanda e oferta domésticas, com vistas a uma iminente insegurança alimentar no país. Devido ao aumento do custo de vida no país, pequenos agricultores vendem toda a sua colheita de teff como forma de renda, deixando de consumi-lo. Além disso, a produção de teff está diminuindo em áreas próximas à capital Addis Abeba, devido à expansão de fazendas de flores, parques industriais operados por estrangeiros e o crescimento urbano acelerado da capital.



98

O preço médio do teff (8.500 Birrs, ou cerca de 23 dólares, a cada 100kg) é considerado elevado, se comparado à renda mensal *per capita* da população (85 dólares) para o poder aquisitivo da população (valores de referência – fev/2025). Como consequência, muitas famílias etíopes precisam recorrer a grãos menos nutritivos e mais baratos, como milho e trigo, e só conseguem consumir teff misturado a outros cereais em ocasiões especiais, como nos feriados religiosos.

O governo etíope proibiu a exportação de teff não processado para evitar uma crise alimentar no país. No entanto, essa política não tem sido eficaz, pois os preços continuam subindo e a escassez interna persiste. Pequenos agricultores enfrentam desafios adicionais, pois o cultivo de teff é intensivo em mão-de-obra, e exige tração animal (aração com bois), o que dificulta a produção por famílias sem esses recursos. Muitos estão substituindo o teff por culturas não nativas, como milho, que têm rendimento maior por hectare.

Enquanto isso, na Região de Afar, tradicionalmente considerada pastoril, o cultivo de teff tem mostrado progressos notáveis. Desde 2020, esforços significativos foram feitos para expandir o cultivo em 28 distritos (*woredas*), tanto em sistemas de sequeiro, quanto sob irrigação. Investidores privados e empresários estão cada vez mais engajados na produção irrigada de teff, que já ocupa 8.188 hectares na região, demonstrando o potencial de novas áreas de cultivo para mitigar a crise de oferta interna.

Por fim, a globalização do teff está redefinindo o *status social* dentro da Etiópia, onde o pão à base de teff está se tornando um produto de nicho, símbolo de classe alta.

Contexto Atual e Oportunidades para o Brasil

O setor agrícola etíope, e em particular a produção de teff, continua a enfrentar desafios significativos. A desvalorização contínua do birr, moeda nacional, intensificada por eventos globais – como a instabilidade decorrente do conflito na Ucrânia e a alta nos juros internacionais – tem pressionado a economia local. Além disso, o aumento dos custos de fertilizantes e combustíveis, aliado à persistência de conflitos internos, como a contínua guerra em Tigray e episódios esporádicos em Amhara, compromete a regularidade das atividades agrícolas e a logística de distribuição do teff.

Em 2024, a inflação dos alimentos alcançou 35%, reflexo direto da elevação dos preços dos insumos e da ineficiência na gestão dos estoques de alimentos. Agricultores continuam a relutar em vender o teff a preços fixados pelo governo, pois não cobrem os altos custos de produção, enquanto sindicatos de cooperativas urbanas enfrentam dificuldades para garantir o abastecimento do alimento à população, devido a bloqueios em postos de controle e práticas de manipulação de mercado e preços por intermediários.

Paralelamente, a mudança estratégica do governo para incentivar o cultivo do trigo – que consolidou a Etiópia como o maior produtor de trigo na África Subsaariana, com uma colheita próxima a 7 milhões de toneladas em 2022 – não foi suficiente para mitigar os impactos da crise no mercado do teff, que continua a ser um alimento



básico para uma população onde mais de 20 milhões de cidadãos (15% da população) ainda sofrem com a insegurança alimentar.



Em meio a esse cenário de crise que se arrasta há alguns anos, existe um consenso de que a situação pode, a longo prazo, catalisar reformas profundas no setor agrícola etíope, estimulando a modernização dos sistemas de cultivo, a melhoria na gestão dos recursos e a diversificação das culturas, com o objetivo de construir um sistema mais resiliente e sustentável.



Neste contexto, repleto de desafios para a Etiópia, surgem importantes oportunidades para o Brasil, que pode alavancar sua robusta capacidade produtiva e seu vasto know-how agrícola para se posicionar estrategicamente no continente africano. De fato, o Brasil pode contribuir significativamente para a redução da insegurança alimentar na região ao oferecer tecnologias inovadoras, técnicas de manejo sustentável e cooperação em pesquisa e desenvolvimento. Também, existe uma grande oportunidade para o Brasil se tornar um *player* relevante no mercado do teff, explorando o cultivo do cereal como uma cultura de nicho com potencial para atender à demanda global por alimentos saudáveis e sem glúten.

