



PRINCIPAIS DEMANDAS E ORIGENS DA CADEIA PRODUTIVA DE ESPÉCIES VEGETAIS NATIVAS DO CERRADO NO DISTRITO FEDERAL

janadinizbr@yahoo.com.br

POSTER-Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais

JANAÍNA DEANE DE ABREU SÁ DINIZ¹; LEISY MIKAELLY ALVES TEIXEIRA²; JOSÉ MAURO ÁVILA MAGALHÃES PAZ MOREIRA³.

1,2.UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, PLANALTINA - DF - BRASIL; 3.EMBRAPA CERRADOS, PLANALTINA - DF - BRASIL.

Principais demandas e origens da cadeia produtiva de espécies vegetais nativas do Cerrado no Distrito Federal

Grupo de Pesquisa: Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroalimentares

Resumo

O bioma Cerrado é um dos mais ricos em biodiversidade e endemismo de espécies vegetais, porém figura entre os mais ameaçados do planeta. Ainda são poucos os recursos para pesquisa e desenvolvimento com base no uso sustentável das espécies do Cerrado, nos mesmos moldes das estratégias de conservação da floresta em pé, como ocorre na Amazônia. Para que haja um maior incentivo às cadeias produtivas do Cerrado é necessário se conhecer não apenas a realidade das regiões produtoras, mas também as demandas já existentes e potenciais. Este trabalho apresenta um diagnóstico da cadeia produtiva de frutos nativos do Cerrado, com foco nas principais demandas de clientes industriais do Distrito Federal. A pesquisa levantou dados de origem, quantidades, frequência e principais usos referentes à demanda destes frutos pelas empresas selecionadas. Foram realizadas entrevistas dirigidas e semi-dirigidas, seguidas por análise qualitativa das respostas dos entrevistados, assim como de estatística descritiva das demandas. Como resultado, identificou-se que os frutos mais demandados pelos consumidores e mais utilizados pelas empresas são principalmente aqueles mais conhecidos, de sabor mais suave, sendo alguns já domesticados e com uma cadeia produtiva mais estruturada.

Palavras-chaves: Cadeia produtiva, Cerrado, frutos do Cerrado, demandas locais, Distrito Federal



Main demands and origins of the production chain of vegetal species of the Cerrado biome in the Brazilian Federal District

Abstract

The Cerrado biome is one of the richest in biodiversity and endemism of vegetal species. However, it is one of the most threatened biomes in the planet. There are few funds for research and development for the sustainable use of the Cerrado species, compared to the initiatives for strategies to keep the forest standing in the Amazon biome. To obtain more incentives for the Cerrado production chains it is necessary not only to know the reality of the producing regions, but also the existing and potential demands. This paper presents an analysis of the fruits of Cerrado production chain focused on the main demands of industrial clients in the Brazilian Federal District. The research examined origins, quantities, frequencies and the main uses related to the demand of these fruits by the enterprises. The research was carried out through directed and semi-directed interviews followed by qualitative analysis of the answers, as well as descriptive statistics of the demands. As a result, it was identified that the most demanded fruits of Cerrado are mainly those that are most known by the population and having softer taste. Some of them already are domesticated and with more organized production chains.

Key Words: Production chain, Cerrado biome, fruits of Cerrado, local demands, Distrito Federal

1. CONTEXTO E OBJETIVOS DA PESQUISA

O Cerrado é considerado um dos ecossistemas mais ricos em biodiversidade e endemismo de espécies vegetais. Sua biodiversidade pode ser explorada para produção de alimentos, forragens, extração de madeira, fibras, fármacos e plantas ornamentais. Em contrapartida, é um dos mais ameaçados do planeta, figurando entre os 34 *hotspots* mundiais (Mittermeier *et al.*, 2005). Dentre as principais ameaças à perda da biodiversidade do Cerrado, tem-se a expansão da fronteira agrícola, iniciada com o avanço da soja e pecuária na região e, mais recentemente, com o cultivo da cana-de-açúcar, sobretudo para a produção de etanol, além das grandes monoculturas de eucalipto. No bioma Cerrado já foram identificados grupos de espécies com diferentes potenciais de uso: alimentar, medicinal, forrageiro, artesanal, madeireiro, melífero, condimentar, oleaginoso, entre outros (Aquino *et al.*, 2008). Muitas dessas espécies são bastante conhecidas e utilizadas pela população regional, e algumas delas têm gerado renda para as famílias de produtores no Cerrado, a exemplo do pequi (*Caryocar brasiliense*), da gueroba (*Syagrus oleracea*), do baru (*Dipteryx alata*) e da mangaba (*Hancornia speciosa*).

No contexto exposto nota-se a necessidade de desenvolver e fortalecer ações que possam contribuir para conservar as áreas remanescentes de Cerrado. Uma destas ações é o uso de produtos florestais não madeireiros (PFNM) advindos da biodiversidade vegetal nativa, a qual pode diminuir a pressão para o desmatamento de áreas naturais e, ao mesmo tempo, gerar renda às comunidades locais. Dessa forma, a identificação de aplicações alternativas dos produtos desse bioma, assim como novos mercados para sua inserção, podem levar ao desenvolvimento de formas de exploração que levem em conta a sustentabilidade ambiental, não apenas na exploração do bioma para fins comerciais, mas também quando se trata de uso para a subsistência.

2. METODOLOGIA

Para realização do diagnóstico sobre as demandas por espécies vegetais nativos do Cerrado no Distrito Federal, a pesquisa partiu dos principais agentes industriais demandadores dessas espécies, como indústrias de sorvete, conservas, licores e temperos do Distrito Federal, tendo sido entrevistados proprietários ou responsáveis por seis empresas, distribuídas em 4 sorveterias, 1 distribuidora de polpas e 1 pequena empresa de conservas e temperos. A amostragem dessas primeiras empresas para coleta de dados foi direcionada. Este diagnóstico foi precedido por uma revisão bibliográfica em torno da literatura já disponível sobre as principais cadeias produtivas envolvendo espécies do cerrado.

Para a coleta de dados foram realizadas entrevistas dirigidas e semi-dirigidas. Os temas do questionário estavam distribuídos em questões referentes aos frutos nativos do

cerrado, à logística e cadeia de suprimentos desses frutos, ao processamento, à comercialização e divulgação dos produtos, informações sobre os empreendimentos e dados demográficos do entrevistado. Para análise dos dados foi privilegiado o enfoque qualitativo, porém também foram realizadas algumas análises com base em estatística descritiva, com auxílio do software Excel 2007.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir do estudo das cadeias produtivas de espécies vegetais do Cerrado foi possível identificar as diferentes demandas, fornecedores e sazonalidades. Nos estabelecimentos entrevistados, os frutos mais frequentes foram o pequi (*Caryocar brasiliense*) e a mangaba (*Hancornia speciosa*), presentes em quatro deles (67%). Presentes em até três das empresas (50%) foram identificados os seguintes frutos: buriti (*Mauritia flexuosa*), cagaita (*Eugenia dysenterica*), cajuí (*Anacardium spp.*), gabioba (*Campomanesia sp.p*) e jatobá (*Hymenaea spp.*). Os fornecedores de frutos para os estabelecimentos entrevistas localizam-se em principalmente em três regiões brasileiras: Centro-Oeste, Nordeste e Sudeste, sendo Corumbá (MS) e Carolina (MA) os locais mais distantes, e Goiânia e Pirenópolis, ambos em Goiás, os municípios mais próximos, conforme apresentado no quadro 1. Observou-se que, apesar da distância, alguns produtos possuem maior facilidade para chegar até o mercado do Distrito Federal devido aos fornecedores já possuírem uma estrutura mais organizada.

Quadro 1 – Origens e distâncias de fornecedores de frutos do Cerrado para o Distrito Federal

Origem dos frutos		Distância até Brasília (Km)
Estado	Município	
Goiás	Damianópolis	347
	Goiânia	210
	Mambaí	327
	Paraúna	368
	Pirenópolis	145
Maranhão	Carolina	1.164
Mato Grosso	Canarana	957
Mato Grosso do Sul	Corumbá	1.531
Minas Gerais	Montes Claros	694
	Porteirinha	878

Fonte: Pesquisa de campo e DNIT.

Em termos de quantidades de frutos do Cerrado consumidos pelos estabelecimentos entrevistados, constatou-se que o pequi é o principal demandado, sendo a média de consumo de 20.152 Kg/ano em quatro empresas identificadas, muito acima dos demais frutos. O pequi não foi inserido, uma vez que iria distorcer a escala do gráfico. Para os demais frutos, o consumo médio variou entre 100 e 250 Kg/ano.

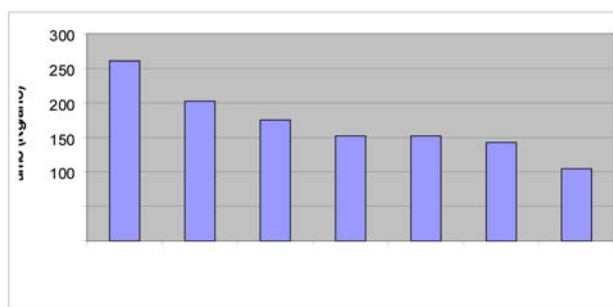


Figura 1 – Consumo médio anual de frutos do Cerrado comprados por estabelecimentos do Distrito Federal.
 Fonte: Pesquisa de campo.

Estas informações ainda precisam ser mais detalhadas, uma vez que muitas das empresas entrevistadas ainda não possuem um controle sistemático de sua produção. Dentre os frutos mais demandados, o araticum (*Annona crassiflora*), o baru (*Dypterix alata*) e a cagaita foram identificados como os mais fáceis de obter, enquanto que os mais difíceis foram o buriti a gabioba e a mangaba. Dentre os principais motivos relacionados à facilidade ou dificuldade para obtenção desses frutos, os entrevistados informaram os aspectos listados no quadro 2.

Quadro 2 – Facilidades e dificuldades de obtenção de frutos do Cerrado no Distrito Federal.

Facilidades	Dificuldades
Coleta por alguns pequenos produtores da região	Pouca oferta de frutos no mercado
Hoje se coleta mais frutos	Pouca oferta de frutos na natureza
Disponibilidade de polpas em alguns mercados locais	Preço muito elevado comparado com outras frutas e polpas
	Difícil de serem processados

Fonte: Pesquisa de campo.

De acordo com os entrevistados, o motivo de alguns frutos serem mais ou menos demandados relaciona-se, principalmente, a questões culturais, pois Brasília é um lugar que reúne pessoas de diversas regiões. Os principais consumidores de produtos a base desses frutos são pessoas mais velhas vindas de outras regiões. Por outro lado, foi informado por alguns entrevistados que em Brasília não existe tradição de consumo de tais frutos, uma vez que as próprias pessoas da região tendem a rotular o cerrado como sendo uma vegetação inútil, demonstrando desconhecimento ou preconceito com relação à diversidade dos frutos nativos. Ainda, os frutos mais consumidos correspondem àqueles mais conhecidos pela população e com sabores mais suaves.

A pesquisa encontra-se em fase de expansão quanto aos locais entrevistados, a fim de fortalecer as estatísticas sobre as demandas e usos dos frutos do cerrado no Distrito Federal e em outros estados, não apenas do Centro-Oeste. Apesar do pequeno número de empresas entrevistadas, já foi possível se obter algumas informações significativas que fornecem diversas pistas de investigação. Futuramente, a pesquisa deve estender as entrevistas aos consumidores finais, pois estes podem fornecer importantes informações, principalmente no que se refere às tendências e expectativas de expansão do mercado de frutos do cerrado. Um mapeamento das principais demandas e origens desses frutos pode contribuir para o uso sustentável da biodiversidade do Cerrado, evitando a exploração predatória e contribuindo com alternativas à renda das comunidades locais.



6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aquino, F. G.; Ribeiro, J.F.; Gulias, A.P.S.M.; Oliveira, M.C.; Barros, C.J.S.; Hayes, K.M.; Silva, M.R. 2008. Uso sustentável das plantas nativas do Cerrado: oportunidades e desafios. In: Parron, L.M. et al. Cerrado: desafios e oportunidades para o desenvolvimento sustentável. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados.

Mittermeier, R. A.; Gil, P. R.; Hoffmann, M.; Pilgrim, J.; Brooks, T.; Mittermeier, C. G.; Lamourex, J.; Fonseca, G. A. B. 2005. Hotspots Revisited. Earth's Biologically Richest and Most Endangered Terrestrial Ecoregions. New York: CEMEX Conservation International, 16p.