

CADEIA PRODUTIVA DO PEQUI (*CARYOCAR BRASILIENSE* CAMBESS.) NO MUNICÍPIO DE DAMIANÓPOLIS – GO¹

Ana Paula Soares Machado Gúlias²; José Felipe Ribeiro³; Maria Cristina de Oliveira⁴; Fabiana de Gois Aquino⁵ e Miriam Rodrigues da Silva² (¹*Projeto financiado pelo CNPq.* ²*Bolsista Projeto CMBBC/CNPq, e-mail: anasmg@uol.com.br.* ³*Pesquisador Embrapa.* ⁴*Pós-graduação em Engenharia Florestal, Universidade de Brasília.* ⁵*Pesquisadora Embrapa Cerrados: fabiana@cpac.embrapa.br*)

Termos para indexação: biodiversidade, Cerrado, produtores locais, extrativismo.

Introdução

A cadeia produtiva (CP) agrícola é a corrente de atividades articuladas e integradas desde a pré-produção (extração e/ou manuseio da matéria-prima) até o consumo final (Mielke, 2002). Estudar uma cadeia produtiva significa analisar todo o caminho percorrido por um determinado bem ou produto, avaliando as oportunidades e as deficiências nos empreendedores, no mercado e demais elos da cadeia.

O objetivo do presente estudo foi identificar os elos da cadeia produtiva do pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.), em área de ocorrência natural da espécie, no município de Damianópolis – GO.

Material e Métodos

O estudo foi realizado com a Associação dos Produtores de Beneficiamento de Frutas do Cerrado de Damianópolis (Benfruc), no município de Damianópolis- GO. Para coletar as informações da CP do pequi foi necessária a autorização dos associados para estimular sua participação. Em março de 2006, foram realizadas reuniões para trocar experiências e nivelar conceitos sobre cadeia produtiva e sustentabilidade do bioma Cerrado.

Durante o período de 30 de outubro de 2006 a 28 de janeiro de 2007 (safra 2006/2007 do pequi), todas as atividades de coleta, despulpamento e venda para a indústria alimentícia, realizadas pela Benfruc e por coletores autônomos (não-organizados), foram acompanhadas diariamente para avaliar, identificar e mapear a cadeia produtiva do pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.).

Resultados e Discussão

Nesse período, foram identificados dois grupos sociais, no município de Damianópolis, que coletam pequi para geração de renda: os coletadores/processadores autônomos (não-organizados) e os coletadores/processadores associados da Benfruc (organizados).

1 – Cadeia Produtiva (CP) dos coletores/processadores autônomos (não-organizados)

Os coletores autônomos são pessoas que coletam o fruto nas propriedades rurais sem conhecimento dos fazendeiros. Dependendo da distância a ser percorrida, essas coletas são realizadas de preferência no início da madrugada, entre 2 a 3 da manhã, período que não existe movimento de pessoas. Em geral, contam com a ajuda de crianças (uma ou duas) para ajudar na roleta (retirada da casca do pequi) e vigiar a aproximação de pessoas.

A cadeia produtiva destes coletores/processadores autônomos inicia-se na coleta dos frutos em campo. Para otimizar espaço e tempo, o fruto é roletado (processo de retirada da casca, separando o caroco com a polpa) no próprio local de coleta, o que não é permitido pelas normas da Vigilância Sanitária por comprometer a higiene do produto. O caroço com a polpa são acondicionados em baldes e transportados em carroças. Esta etapa da cadeia produtiva caracteriza-se pela linha de produção de mão-de-obra familiar. Após a coleta, as atividades de despolpa são distribuídas entre os parentes mais próximos.

O transporte inadequado dos caroços despulpados, conforme referido anteriormente, em trajetos que alcançam, em alguns casos, 20 km, prejudica a consistência da polpa que tem a sua umidade aumentada, prejudicando a qualidade do produto e o processo da despolpa. Para minimizar perdas, assim que os caroços com a polpa são retirados dos baldes e estes são colocados em uma mesa para que aconteça o processo de secagem. Geralmente, a despolpa do pequi é realizada por mulheres. Por não possuírem instalações adequadas para a execução dessa tarefa, as mulheres geralmente despulpam o fruto no quintal. Ao terminar o processo de despolpa, a polpa é lavada e colocada em água fervente por 1 minuto. Após esse processo, a polpa é acondicionada em garrafas de politereftalato de etila (PET) para em seguida serem banhados por água salgada visando sua conservação.

As garrafas PET contendo a polpa do pequi são vendidas para atravessadores ou empresas. Diversos atravessadores se dirigem ao nordeste goiano especificamente em busca deste produto. Cada garrafa é vendida por valores que variam de R\$ 3,50 a R\$ 5,00. A Figura 1 mostra a cadeia produtiva dos coletores/processadores autônomos.

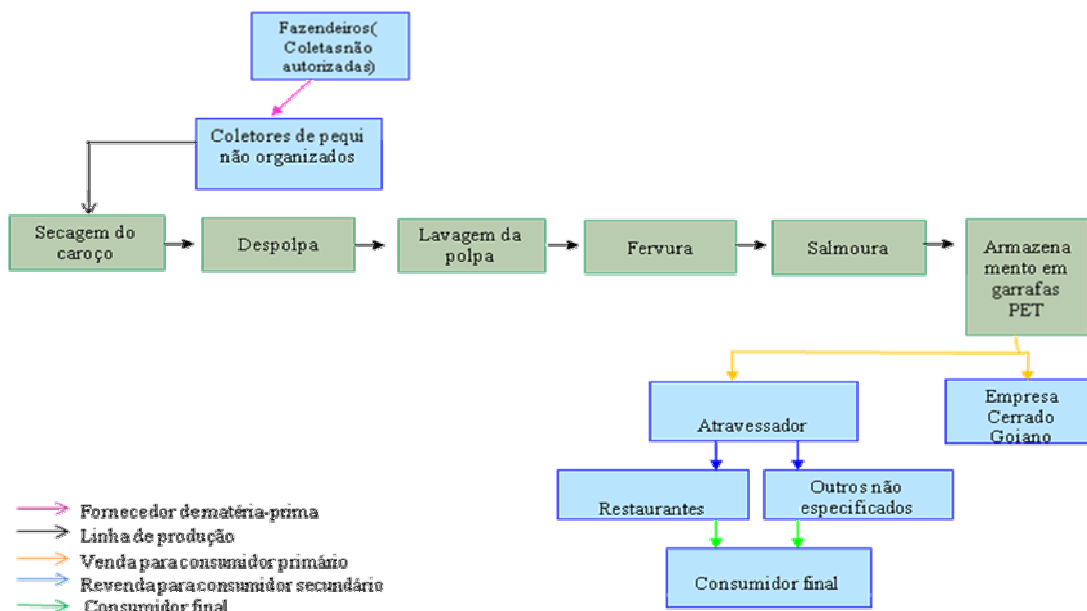


Figura 1. Cadeia produtiva dos Coletores/Processadores autônomos não-organizados do município de Damianópolis - GO.

2 – Cadeia Produtiva (CP) dos coletadores/processadores associados da Benfruc (organizados)

Em condições bem diferentes, os associados da Benfruc possuem estrutura mais adequada para a coleta extrativa e processamento dos frutos do pequi. Ao contrário dos coletadores/processadores não-organizados, a Benfruc controla o acesso de pessoas às fazendas de coleta, além de impedir que o gado invada os locais de pastos que contenham grande quantidade de pequizeiros.

Apesar do compromisso firmado entre fazendeiros e associados da Benfruc para acessar a área com pequizeiros, é muito frequente encontrar frutos já abertos sem a polpa (roletados) nessas propriedades. Este fato denuncia o acesso dos coletadores/processadores não-organizados aos locais. Segundo a Benfruc, o controle do acesso às fazendas garante a permanência dos pequizeiros nos pastos e favorece a coleta e o amadurecimento dos frutos na árvore, o que dá melhor sabor a polpa. Infelizmente, nem sempre isto acontece, pois na região é muito frequente a derrubada dos frutos de pequi sem terem completado seu ciclo de amadurecimento, coleta conhecida como “pequi de vara”.

Ao contrário dos coletores/processadores não-organizados, a cadeia produtiva instalada na Benfruc é um pouco mais complexa por trabalhar não apenas com a polpa do pequi em conserva. De forma ainda tímida, a Benfruc, além da polpa, introduz outros produtos derivados do pequi como: óleo da castanha, farofa e o doce de pequi. São três meses de trabalho intenso, que se inicia paulatinamente no final de outubro e vai até o final do mês de fevereiro.

As atividades na época da safra do pequi são divididas em grupos de trabalhos. O primeiro grupo de trabalho são os coletores. Os frutos sadios são coletados e acondicionados em sacos ventilados, os frutos não aproveitáveis são também levados, pois são utilizados como adubo. De cinco a seis trabalhadores, transportados por caminhão e organizados em duplas ou trios são deixados em pontos distintos para percorrer maior área possível de coleta. O pequi é coletado em área de Cerrado sentido amplo, preservado e/ou alterado, e também em pequizeiros remanescentes em áreas de pastagem. Os contratados para essa atividade recebem em média R\$15,00 por dia de trabalho.

O segundo grupo de trabalho são os roetadores. Estes são responsáveis por separar os frutos sadios e a retirada da casca (pericarpo). Os frutos considerados impróprios em decorrência de amadurecimento intenso são destinados à retirada de óleo. O trabalho dos roetadores é executado em uma varanda que antecede a sala da atividade de despolpa do caroço. A remuneração é de R\$ 8,00 por dia.

O terceiro grupo é formado pelos despulpadores. São responsáveis por despolar toda a produção de pequi coletada e roetada no dia, pois os pequis descascados não podem ficar para o dia posterior. Os despulpadores são contratados ganhando R\$1,20 por quilo de pequi despulpado. Aqueles com habilidade maior chegam a despolar de 10 a 16 kg por dia.

O último grupo de trabalho efetua a pesagem da polpa para o cálculo da produção individual dos trabalhadores e total da Benfruc. Após essa atividade a polpa (mesocarpo) é lavada em água fria corrente e fervida por um minuto, seguida de armazenamento. Esse armazenamento da polpa acontece em duas fases. Primeiro a polpa é armazenada em caixas d'água com salmoura. Depois de 1 ou 2 dias a polpa é retirada e armazenada em galões de 50 litros para serem enviadas às empresas compradoras. A primeira remessa é feita no final da primeira quinzena do mês de dezembro e a segunda na segunda quinzena de janeiro.

A Figura 2 mostra a cadeia produtiva dos coletores/processadores da Benfruc.

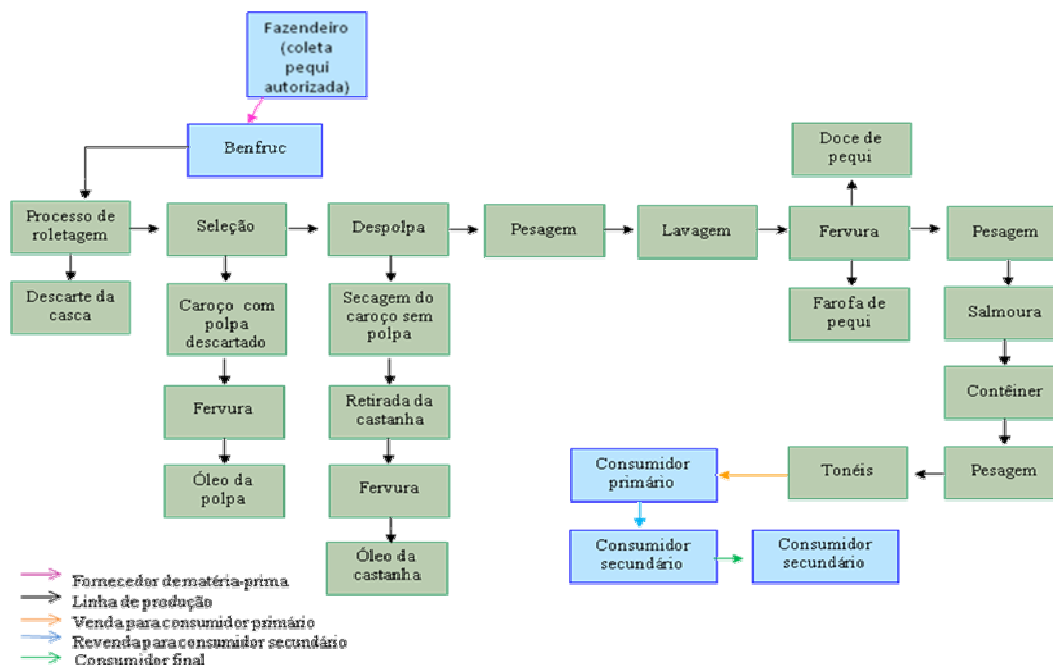


Figura 2. Cadeia produtiva da Associação dos Produtores de Beneficiamento de Frutas do Cerrado de Damianópolis-GO (Benfruc).

A Figura 3 sintetiza a cadeia produtiva do pequi em Damianópolis - GO.

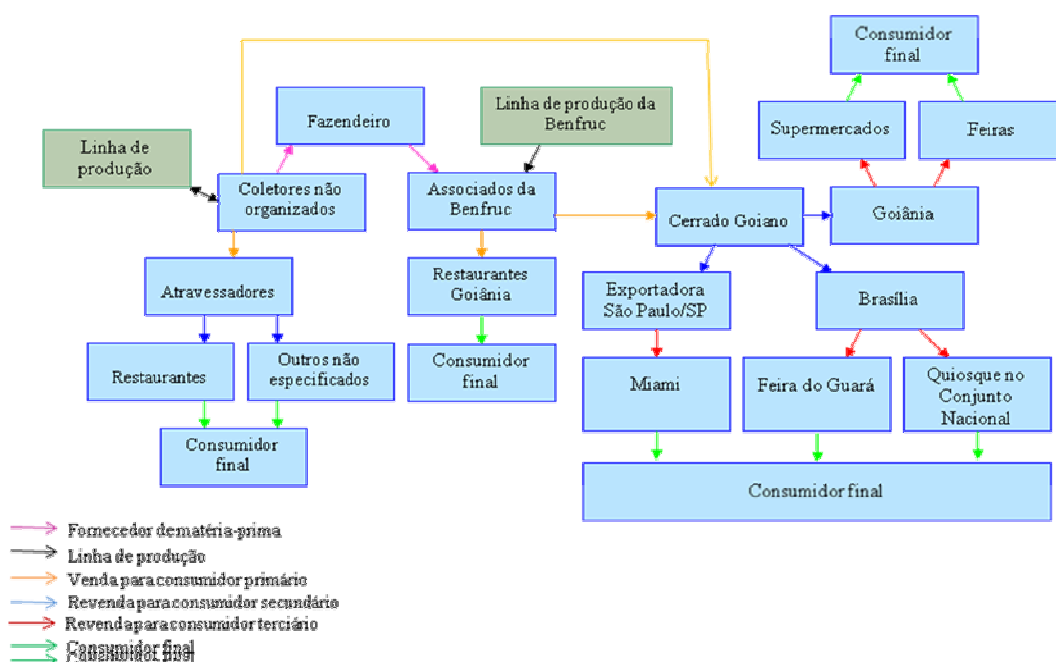


Figura 3. Esquema geral da cadeia produtiva do pequi no município de Damianópolis-GO.

Conclusões

Em qualquer cadeia produtiva o processo como um todo é de suma importância. Sabe-se que qualquer corrente sempre quebra no elo mais fraco. Assim, todos os envolvidos na cadeia produtiva devem zelar não apenas pelo seu momento de participação, mas, de todos os passos do processo. Isto começa na natureza, onde as áreas de ocorrência natural de pequizeiros precisam estar preservadas, passando pela coleta e armazenamento com a higiene pessoal e ambiental, e terminado no momento da embalagem e venda do produto.

Referências bibliográficas

MIELKE, E. J. C. 2002. **Análise da cadeia produtiva e comercialização do xaxim, *Dicksonia sellowiana*, no estado do Paraná.** Curitiba – Universidade Federal do Paraná, Departamento de Ciências Sociais. Dissertação de Mestrado.