

# O processo de Produção e Comercialização de Farinha e Polpa da Bocaiuva pela Comunidade de Antônio Maria Coelho<sup>1</sup>

**Maxwell da Rosa Oliveira<sup>2</sup>**

**Andressa da Cunha Trindade<sup>3</sup>**

**Vanessa Corrêa Couto<sup>4</sup>**

**Fabio Galvani<sup>5</sup>**

**Alberto Feiden<sup>6</sup>**

**Aurélio Vinicius Borsato<sup>7</sup>**

A bocaiuva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) é uma palmeira encontrada em abundância na região de Corumbá, MS. Possui interesse econômico, pois seus frutos podem ser comercializados como polpa fresca ou seca, farinha, doces, e outros produtos. Há várias pessoas que trabalham de modo extrativista com a bocaiuva em toda a região. Dentre elas se destaca o grupo de mulheres residentes na Comunidade Tradicional de Antônio Maria Coelho (AMC), localizada a 45 km da área urbana do município de Corumbá-MS. O grupo foi criado no segundo semestre de 2008, com o auxílio da diretoria da Associação dos Moradores da Comunidade de AMC, tendo como principal objetivo a geração de renda a partir do aproveitamento dos frutos de bocaiuva. A polpa seca de bocaiuva produzida por elas é vendida à Casa do Artesão de Corumbá, onde é processada na forma de farinha pelo Sr. Gilberto Rolon. Elas também produzem a polpa fresca do fruto, vendida às sorveterias de Corumbá. Desse modo, este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento sobre o processo de produção e comercialização dos produtos derivados dos frutos de bocaiuva. As informações foram obtidas por meio da troca de experiências com cada uma das quatro integrantes do grupo de mulheres, em setembro de 2014. O Sr. Gilberto também contribuiu com este trabalho, relatando a quantidade de polpa fornecida por todos os extrativistas da região, além da produção proveniente da Comunidade de AMC no ano de 2013. Através dos relatos, pode-se verificar que a coleta do fruto é realizada pelas próprias senhoras que eventualmente recebem ajuda de algum familiar. Na maioria das vezes, coleta-se os frutos de melhor qualidade que se encontram no chão, próximo às palmeiras previamente selecionadas pelas mulheres. Os frutos são então higienizados e selecionados para processamento. A polpa é retirada manualmente com faca apropriada. Do total de polpa produzida, parte é comercializada para sorveterias (polpa fresca) e o restante para produção de farinha (polpa seca). Foi pago R\$ 12,00/kg da polpa fresca em 2013 e atualmente as sorveterias pagam R\$ 13,00/kg, o que mostra uma pequena valorização do produto no mercado local. A polpa seca é produzida utilizando um secador solar e comercializada à Casa do Artesão, para produção de farinha. Segundo o Sr. Gilberto, foi comprado um total de 820 kg de polpa a R\$ 6,00/kg de todos os extrativistas da região no ano de 2013. Desse total, 150 kg foi fornecido pela comunidade de AMC. Apenas uma das senhoras do grupo possui veículo próprio, o que acaba dificultando o transporte dos produtos para a cidade de Corumbá. Assim, o envio da matéria prima é realizado eventualmente conforme a necessidade delas irem à cidade, por meio de “carona” ou por transporte público coletivo. A comunidade tem produção própria de farinha de bocaiuva, porém em pouca quantidade, pois o processo exige um grande esforço físico. A farinha é processada de modo artesanal com o auxílio de pilão, é vendida diretamente ao consumidor, com valor de R\$ 30,00/kg. Recentemente, a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), a serviço do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com participação do grupo de mulheres da Comunidade de AMC, fixou um preço mínimo de R\$ 0,45/kg do fruto para a comercialização no Estado de Mato Grosso do Sul. Conforme relatado pelas mulheres, a comercialização do fruto in natura ainda não é atrativa. Isso pela dificuldade de acesso (logística) aos pontos de coleta dos frutos e pela falta de demanda comercial em larga escala na região, principalmente para indústrias que processam os frutos da bocaiuva fazendo com que a comunidade não participe ainda dos subsídios proposto pela Política de Garantia de Preço Mínimo da Biodiversidade (PGPMBio). Apesar do processo de produção de derivados do fruto da bocaiuva apresentar melhoras como a valorização local do produto e o preço mínimo para o fruto ter sido fixado no Estado, ainda existem muitos problemas a serem enfrentados como a falta de indústrias que utilizam produtos derivados como o óleo, e o fruto “in natura”, na região e todo o esforço necessário nos processos da produção. Entretanto, esta atividade é uma das poucas formas de geração de renda existente na comunidade, tornando-a importante para as mulheres do grupo e para suas famílias, que a utilizam como complemento para a renda familiar ou até mesmo sendo a principal renda da família.

<sup>1</sup> Financiado pela Embrapa - Macroprograma 2 - Desenvolvimento tecnológico do sistema produtivo sustentável da macaúba (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) no Pantanal de Mato Grosso Sul - BOCPAN

<sup>2</sup> Acadêmico da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista IC/CNPq na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (max.oliveira2102@gmail.com)

<sup>3</sup> Acadêmica da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul e bolsista Pibic/CNPq no projeto BOCPAN, Embrapa Pantanal (atrinidade37@gmail.com)

<sup>4</sup> Acadêmica da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul e bolsista no projeto BOCPAN na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS

<sup>5</sup> Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (fabio.galvani@embrapa.br)

<sup>6</sup> Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (alberto.feiden@embrapa.br)

<sup>7</sup> Pesquisador da Embrapa Pantanal, orientador, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (aurelio.borsato@embrapa.br)