

EXTRATIVISMO E COMERCIALIZAÇÃO DE PEQUI (*CARIOCAR BRASILIENSE* CAMB.) EM DUAS CIDADES NO ESTADO DE GOIÁS.

Paulo Eterno Venâncio Assunção¹

Resumo: O Cerrado por ser um dos Biomas com maior diversidade do mundo apresenta grande variedade de plantas e espécies arbóreas, sendo que apresenta uma grande quantidade de espécies frutíferas que podem ser utilizadas diretamente na alimentação e na medicina. O Pequi é uma espécie típica do Cerrado e bastante consumida nas regiões onde o Cerrado se encontra. O projeto teve como objetivo levantar dados sobre o extrativismo da espécie, caracterizando de forma sistemática a extração, processamento e comercialização, conhecendo a relação do vendedor com essa planta e sua importância para alguns produtores e comerciantes, para o levantamento dos dados foram aplicados questionários nas cidades, buscando os dados referentes a safras de 2008, 2009 e 2010. A extração de Pequi contribui de forma sistemática para a complementação da renda dos produtores nos primeiros meses do ano, há a necessidade da formação de uma cooperativa que oriente melhor esses produtores, para que seja sistematizada a extração e melhore a condições de preservação da espécie nativa.
Palavras-chaves: Extrativismo, comercialização, pequi.

EXTRACTION AND MARKETING PEQUI (*CARIOCAR BRASILIENSE* CAMB) IN TWO CITIES IN THE STATE OF GOIÁS.

Abstract: The Cerrado biome as one of the more diverse the world presents a great variety of plants and tree species, and presents a lot of fruit species that can be used directly in food and medicine. The Pequi is a typical species of the Cerrado and widely consumed in the regions where the Cerrado is. The Project aimed to collect data on the extraction of the species, systematically characterizing the extraction, processing and marketing, knowing the relationship of the sales with this plant and its importance for some producers and trades to the data survey questionnaires were administered in cities, seeking data on harvests of 2008, 2009 and 2010. The extraction of Pequi contributes consistently to supplement the income of producers in the early months of the year, there is the necessity to forming a cooperative to better orient these producers to be systematic extraction and improve conditions for the preservation of native species.
Key-words: Extraction, marketing, pequi.

1. INTRODUÇÃO

O Cerrado é um dos biomas onde se apresenta a maior diversidade de plantas frutíferas do mundo. Várias espécies podem ser utilizadas diretamente para o consumo humano na alimentação, na medicina e no artesanato (OLIVEIRA *et al.*, 2011). O

¹ Universidade Federal de Goiás. Mestrado em Agronegócio. E-mail: paulo_eterno05@hotmail.com.

Cerrado constitui o segundo maior Bioma morfoclimático do Brasil e da América do Sul, além de ser considerada a maior savana do mundo. Ocupa cerca de 1/4 (um quarto) do território brasileiro, ou seja, aproximadamente 2.000.000 de Km², abrigando um rico patrimônio de recursos naturais renováveis adaptados às duras condições edafoclimáticas, pela sua extensão e localização, o Cerrado constitui o ecossistema de integração nacional (OLIVEIRA *et al.*, 2011).

A vegetação do Cerrado apresenta estratégias de adaptação à seca, como raízes alcançando profundidades superiores a 10 m, germinação de sementes na época das chuvas e crescimento radicular pronunciado nos primeiros estágios de desenvolvimento (PINTO, 1993; SANO & ALMEIDA, 1998). A região do Cerrado apresenta uma das diversidades mais ricas dentro da vegetação savânica do mundo, na qual uma vegetação rasteira, formada principalmente por gramíneas, coexiste com árvores esparsas, baixas, tortuosas, com cascas grossas, folhas largas e sistemas radiculares profundos (SANTOS *et al.*, 2011).

Em sua maior parte o Cerrado está localizado no Planalto Central do Brasil. O bioma abrange como área contínua os Estados de Goiás, Tocantins e o Distrito Federal, parte dos Estados da Bahia, Ceará, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Piauí, Rondônia e São Paulo, e também ocorre em áreas disjuntas ao norte nos Estados do Amapá, Amazonas, Pará e Roraima, e ao sul em pequenas áreas do Paraná (RIBEIRO & WALTER, 1998).

O Cerrado é considerado um recurso natural renovável que, se for manejado adequadamente, pode gerar ocupação permanente para um grande número de pessoas, fornecer matéria-prima para a indústria, além de preservar a biodiversidade, garantindo a conservação da fauna e flora nativas, bem como a manutenção da qualidade da água, servindo como meio de articular a duração da cultura regional, que depende o extrativismo do Cerrado para sobreviver (POZO, 1997).

Pozo (1997), em estudos realizados nas comunidades do Norte de Minas Gerais, observou que a vegetação do Cerrado nas proximidades dessas comunidades é explorada de forma extrativista. Dentre as espécies extraídas no cerrado, o pequi destaca-se socioeconomicamente.

O pequi *Caryocar brasiliense* Camb., possui frutos que são chamados de pequi ou piqui, variando entre regiões distintas da produção do fruto. As características

da planta são fáceis de serem reconhecidas, as folhas do pequizeiro contêm três “dedos” no final do ramo, são grandes e com pequenos pelos, nos dois lados da folha, e possuem as bordas recortadas, já as flores são de cor branca amarelada, também são grandes e reunidas em cachos de até 30 flores, o que chama atenção de diversos animais (OLIVEIRA; SCARIOT, 2010). Os frutos de pequi são amplamente consumidos em todas as regiões do estado de Goiás, algumas de Minas Gerais, Tocantins e Bahia, sendo uma excelente fonte de carotenóides. O consumo de pequi está extremamente envolvido com a cultura das regiões onde ele faz parte dos cardápios, sendo que faz parte da gastronomia tradicional, participando de vários pratos típicos.

Do fruto podem ser aproveitadas quase todas as partes, indo desde a polpa (mesocarpo interno) cozida, usada na alimentação humana com farinha, arroz, feijão ou galinha, os espinhos, parte não consumível, pode ser utilizado na adubação de plantas e queimado como combustível. É bastante disseminada na medicina popular regional a utilização do óleo de pequi contra gripes e bronquites (Almeida & Silva, 1994), sendo também usado como condimento (Peixoto, 1973; Almeida & Silva, 1994), lubrificante (Lisboa, 1931, Peixoto, 1973), na indústria de cosméticos para fabricação de cremes, sabões, sabonetes (Peixoto, 1973; Almeida & Silva, 1994) e na farmacopéia popular (Lisboa, 1931; Peixoto, 1973).

O pequizeiro faz parte da cultura local do cerrado, tem valor nutritivo e medicinal, entrando na composição de pratos típicos, além de gerar renda e emprego para agricultores familiares (Oliveira *et al.*, 2008), servindo como gerador de emprego e renda para muitas famílias tradicionais, que não encontram meios de explorar suas propriedades e até mesmo para famílias que moram nos centros urbanos próximos aos Cerrados, onde encontram meios de explorarem os frutos no comércio interno das cidades. A coleta e venda de pequi é uma atividade tradicional, ocorre de maneira artesanal, sendo que não é comum se ver lavouras de exploração comercial de pequi na região no Cerrado, a colheita é manual, feita por agricultores, trabalhadores e comerciantes da cidade que vão para as regiões rurais para que possam explorar o fruto (Assunção, 2012).

O pequizeiro (*Caryocar brasiliense* Camb.) é um exemplo desta realidade, sendo uma espécie bastante promissora que pode ser empregada em programas de reflorestamento de áreas degradadas e em programas de renda familiar, por ser uma

espécie de fruto oleaginoso, muito apreciado pela população do Cerrado (SANTOS *et al.*, 2011), sendo utilizado no reflorestamento de áreas degradadas, os pequizeiros, podem servir além de substrato para o reflorestamento, como meio de exploração para os agricultores familiares, complementando a renda dos mesmos.

Tendo em vista os aspectos apresentados, o projeto teve como objetivo levantar dados sobre o extrativismo da espécie, caracterizando de forma sistemática a extração, processamento e comercialização, conhecendo a relação do vendedor com essa planta e sua importância para alguns produtores e comerciantes.

2. METODOLOGIA

Para que fossem obtidas as informações sobre o extrativismo de pequi nos municípios de Morrinhos e Goiatuba, foi utilizado um questionário pré-elaborado, onde o mesmo foi implementado através de entrevistas, que feita em dois momentos, o primeiro na cidade de Morrinhos e o segundo momento feito na cidade de Goiatuba.

O questionário foi entregue aos agricultores e aos comerciantes, sendo que houve a entrevista direta quando os mesmos não eram alfabetizados. Inicialmente foram identificados os pontos de venda do produto, em seguida houve uma explicação da pesquisa para o vendedor e preenchimento do questionário. A pesquisa contou com a participação de trinta pessoas, sendo que foram entrevistados sete feirantes em Morrinhos e sete em Goiatuba e os outros seis participantes foram coletores que não comercializam de forma direta seus frutos. Os participantes responderam pontos do questionário, como: idade, escolaridade, tempo na atividade, local de coleta, local de extração dos caroços, produtos gerados, tempo gasto na coleta, entre outros itens. Logo após o término da coleta dos dados, os mesmos foram analisados e interpretados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Oliveira *et al.* (2011) e Assunção (2012) constataram que a venda e coleta do pequi acontece de forma tradicional e quase artesanal por parte dos agricultores e comerciantes, fato também observado pelo presente trabalho. O pequi é comercializado nas duas cidades no período que vai de novembro a janeiro e o preço, no ano de 2011, foi um pouco maior em relação aos outros anos, atingindo valores entre R\$ 2,50 e R\$ 4,00 por litro, que geralmente contém 30 caroços, o peso médio do litro é de 400g. O

valor encontrado não difere muito do caracterizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2011a), que encontrou o preço em Goiás girando em torno de R\$ 5,00 pagos em 500g de pequi, demonstrando que os preços cobrados pelos frutos de pequi são quase uniformes que o apresentado pelos sensos feitos pelo governo.

O preço pago pelos comerciantes na aquisição do pequi em casca ou descascado sofre algumas variações no decorrer da safra. Os comerciantes são os donos dos sacolões e barracas nas feiras, quando o catador não tem local para comercializar seus frutos, ele vende para esses comerciantes. O preço pago pelos comerciantes segue as tendências de mercado e aumentam com o decorrer do tempo, sendo os meses de maior comercialização de outubro a dezembro onde se encontra os menores preços, pois a oferta dos catadores é maior nesse período, seguindo a lei de oferta, quando muito ofertado, menor os preços pagos pelo produto. Já nos meses de janeiro a fevereiro, onde termina a coleta, os preços são mais altos, corroborando com os resultados de Oliveira *et al.* (2011) e Oliveira (2011), que é onde se encontra menor oferta pelos catadores dos frutos.

Outro ponto que pode ser observado, é que os agricultores perderam alguns catadores de pequi para a atividade sucroalcooleira, a maior parte da mão-de-obra era advinda de trabalhadores sem empregos fixos, com o advento das usinas de álcool instaladas na região, muitos catadores de pequi tiveram oportunidade de trabalhar em um emprego fixo e com carteira assinada, a estabilidade do trabalho fixo, fez com que muitos catadores envolvidos fossem para os ramos fixos de trabalhos, por apresentarem maior segurança quanto à renda que obterão no fim do mês.

Houve também a modificação em relação à atividade, fato observado também por Assunção (2012). A modificação se constitui de novos produtores envolvidos pela primeira vez com a exploração de pequi, pois, mesmo com o escoamento da mão-de-obra para as usinas de álcool, quando se tem um bom preço do produto, como observado no ano de 2010, novos catadores entram nesta atividade, pois para 28% dos entrevistados o ano de 2011 foi o primeiro ano de coleta e venda de pequi. Esses catadores de primeira coleta, como são chamados, relataram que foram seduzidos pelos preços e que, por não apresentarem nenhuma outra fonte de renda no começo do ano, resolveram participar do mercado de pequi, alguns são donos de seus sacolões, que se envolveram na coleta dos frutos para comercializarem em seus pontos de vendas.

As pessoas realizam essa atividade atraídas pela renda extra advinda da safra de pequi, que para muitos é a renda mais importante conseguida no primeiro semestre do ano, sobretudo pessoas sem emprego formal. A caracterização das pessoas mostra que o percentual de homens (76%) é superior à quantidade de mulheres (24%) envolvidas na coleta, comercialização, beneficiamento e venda do produto. Em relação à idade, a maior parte dos entrevistados está na faixa etária de 25 a 45 anos, um longo espectro de idade de pessoas envolvidas no extrativismo de pequi, a idade difere da observada por Oliveira *et al.* (2011a) em Ipameri e Pires do Rio- GO, onde os catadores ficaram com idade média entre 40 e 60 anos.

A comercialização do pequi acontece, em maior parte, pelos próprios agricultores que cataram o fruto nas matas próximas as cidades, muitos têm as chamadas “bancas” nas feiras locais, onde eles oferecem produtos advindos de suas propriedades, alguns agregam valor ao pequi, como a extração do óleo e a essência feita através da efusão do óleo de pequi. O óleo é utilizado para efeitos medicinais e a essência é muito utilizada como condimento para cozinha. Também é feita a produção de um molho especial, onde o pequi é misturado com pimenta para incrementar o seu sabor, tal molho é comercializado em bares e restaurantes da região.

Uma pequena camada de produtores apresentou a exploração industrial do pequi. No ano de 2007, alguns produtores se juntaram em uma pequena cooperativa de exploração de pequi, onde eles mesmos fazem a catação, a extração da polpa do pequi e a produção da essência, onde eles confeccionam temperos, linguiças especiais e condimentos para comercialização nos supermercados e feiras da cidade de Morrinhos, lembrando tal exploração foi apresentada apenas nessa cidade, sendo que Goiatuba não apresentou tal característica de coordenação da produção de pequi.

Na cooperativa, apenas uma pequena quantidade do que é colhida é levada para os verdurões e sacolões, onde é comercializada em cartelas, essa modalidade é explorada apenas por 13% dos comerciantes consultados na pesquisa, a maior parte do que é comercializado pelos donos dos pontos é explorada por eles mesmos, seja contratando mão de obra ou explorando com a própria família.

No tocante a escolaridade dos produtores, dois terços dos entrevistados são alfabetizados, deve-se ressaltar que a maioria possui somente o primeiro grau completo. Este fato evidência que o extrativismo do pequi é praticado por pessoas com baixo grau

de escolaridade ou até mesmo sem escolaridade constatado por Oliveira *et al.* (2011a) e evidenciado por Oliveira *et al.* (2011b) em pesquisa, que estudou o arranjo produtivo de pequi na cidade de Iporá-GO, onde a escolaridade dos trabalhadores variou desde 3º série do 1º grau, até o 1º ano do nível superior, destes, 9% terminou o 2º grau, 82% não terminou a segunda fase do 1º grau e 9% não terminou a primeira fase do 1º grau, dados similares ao encontrados pelas pesquisas apresentadas pelos autores.

A forma de coleta de pequi no chão prevaleceu em relação à forma de coleta na árvore diretamente. Ressalta-se ainda o fato de ser a forma mais indicada, pois não causa danos na árvore e os frutos estão maduros e com maior quantidade de vitaminas e proteínas (Oliveira & Scariot, 2010), quando colhidos na árvore, os produtores têm submeter os frutos a um período de encubação, para terminem seu processo de maturação, período onde os frutos podem perder em qualidade palatável e qualidade nutritiva em relação ao fruto que maduro ainda vinculado à árvore e nesse processo também pode ocorrer a perda de frutos devido ao ataque de fungos.

A coleta é feita tanto em grupo quanto individualmente e os caroços são extraídos dos frutos principalmente na feira (56%) onde o processo acontece junto com comprador, seguida da realizada em casa (23%), onde descaroçamento do pequi acontece antes de ser levado para a feira, e alguns realizam esta atividade no local de coleta (21%), trabalho evitado, pois sujar os frutos antes de serem embalados.

Já o processamento para obtenção do óleo e da essência é feita toda em casa ou em barrocões próprios, onde os produtores contam com todo o aparato necessário para o desenvolvimento da atividade, sendo que, os produtores que utilizam tal prática, conseguem valores maiores, por agregarem valor aos seus produtos, disponibilizando para os consumidores um produto diferenciado, muitas vezes com um nicho de mercado ainda não explorado, sendo que o início de tal exploração é feito primeiramente por apenas alguns agricultores da cidade de Morrinhos.

Os frutos foram coletados em áreas de mata, sendo apenas uma pequena quantidade, 18%, foi coletado em áreas de pastagens, fato diferente do observado por Oliveira *et al.*, (2011) onde houve uma predominância de catação em zonas de pastagens, os agricultores argumentaram dizendo que o pequi pode contaminar o gado presente no pasto, por isso não é comum deixar pequizeiros em zonas de pastagem. O argumento se baseia no fato de que os animais podem consumir os frutos engasgando

com os espinhos apresentados no seu interior, podendo causar a morte dos animais, com esse argumento, alguns produtores cortaram as árvores presente em seus pastos.

Segundo IBGE (2002), CONAB (2011b) e Oliveira *et al.*(2011), a maior parte das populações da espécie já sofreram degradação ou foram completamente eliminadas e a maioria das populações remanescentes vem tendo sua regeneração afetada pela coleta indiscriminada de frutos para comercialização, pela falta de informação apresentada pelos produtores e mesmo a competição apresentada entre produtores e consumidores que catam os frutos não os comprando nas feiras, as plantas apresentam sinais de degradação, como galhos quebrados, quantidades grandes de folhas arrancadas, o que por vezes pode causar uma lesão que pode levar a planta a morte.

Os entrevistados relataram que no seu cotidiano de coleta é comum passarem de 8 a 10 horas coletando frutos, o pico de coleta acontece na parte da manhã e ao entardecer, pois, com o tempo chuvoso e o verão na região Centro-Oeste, o calor na parte da tarde pode prejudicar muito a eficiência de trabalho dos produtores, sendo que os mesmo preferem os períodos onde o calor é menor e onde eles encontram maior facilidade para a exploração, fato também observado por Assunção (2012).

Os catadores que não apresentaram propriedades costumam fazer a exploração dos frutos em áreas de matas próximas das cidades ou em propriedades particulares, alguns catadores relataram que alguns proprietários não permitem a coleta em algumas áreas (fazendas), alegando roubo ou contaminação das áreas, até mesmo invasão. Isso dificulta a exploração por parte dos catadores, que por vezes invadem as áreas e fazem a exploração indevida dos frutos. Isso já gerou alguns casos de denúncias que foram parar nas delegacias das cidades, tornando ainda mais difícil a exploração do fruto.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O extrativismo de pequi no sudeste de Goiás é, durante sua safra, importante fonte de renda para as famílias da região nos primeiros semestres do ano, sendo, às vezes, a maior renda atingida no decorrer do ano. Os agricultores deveriam ser melhores instruídos com relação à melhor forma de extração e exploração do pequi, sendo que as informações que são levantadas nas feiras poderiam servir na elaboração de materiais educativos sobre a espécie, colaborando para sua conservação e proliferação. Embora a exploração seja feita de uma forma tradicional a cada ano, principalmente quando o

preço está em alta, novas pessoas são atraídas para a coleta e venda de pequi, gerando um desgaste nas plantas e nas áreas exploradas.

O extrativismo, por ocorrer sem orientação e controle, devido à falta de políticas públicas na região e formação de cooperativas que visem à orientação e organização da exploração, poderá afetar a capacidade de regeneração da espécie e futuras safras. Uma solução poderia ser a criação de uma cooperativa que visasse à orientação dos produtores com relação à exploração do pequizeiro de maneira sustentável. O pequeno movimento nesse sentido partir dos produtores, que resolveram criar uma marca para facilitar suas explorações, mas não sabem como explorar as plantas de maneira sustentável.

5. REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, P. E. V. Colheita e comercialização de frutos de pequi (*Caryocar Brasiliense* Camb.) por agricultores da Região Sul do Estado de Goiás. In. CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 50º, 2012, Vitória. **Anais...** Brasília: SOBER, 2012, meio eletrônico. Disponível em: <<http://icongresso.itarget.com.br/useradm/anais/?clt=ser.2>>. Acesso em: 02 de julho 2012.

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento. **Conjuntura mensal: pequi 2011**. Disponível em: < <http://www.conab.gov.br/conteudos> >. Acesso: 11 de jan. 2012a.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. **Extração do pequi**. Disponível em: < <http://www.conab.gov.br/conteudos/pequi> >. Acesso: 11 de jan. 2012b.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Árvores do Brasil central: espécies da região geoeconômica de Brasília**. Diretoria de Geociências. Rio de Janeiro: Volume 1. 2002. 139p.

OLIVEIRA, C. S.; GONÇALVES, L. E. N.; FERREIRA, B. S.; MOREIRA DOS SANTOS, K. COUTINHO, M. P. Extrativismo e comercialização de pequi em Ipameri e Pires do Rio-GO. **Anais...** IX SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, VI

JORNADA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO E SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS. Goiás: 2011a.

OLIVEIRA, E.; LONGHI, E. H.; VANDERLEI, J. C.; CARNEIRO DA SILVA, I. D.; ROCHA, E. V. **Arranjo extrativista do pequi (*caryocar brasiliense* camb.), na região de Iporá – goiás: sustentabilidade e dinâmica da comercialização**. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/2/898.pdf>>. Acesso: 9 de Jan. 2012b.

OLIVEIRA, W. L.; SCARIOT, A. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

PINTO, M. N. **Cerrado: caracterização, ocupação e perspectivas**. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 1993. 681 p.

POZO, O. V. C. **O pequi (*Caryocar brasiliense*): uma alternativa para o desenvolvimento sustentável do cerrado no norte de Minas Gerais**. 1997. 100 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Lavras, Lavras.

RIBEIRO, J. F.; WALTER, B. M. T. Fitofisionomias do bioma cerrado. In: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P. de. **Cerrado: ambiente e flora**. Planaltina, DF: EMBRAPA-CPAC, 1998. p. 89-152.

SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P. de. **Cerrado: ambiente e flora**. Planaltina, DF: EMBRAPA-CPAC, 1998. 556 p.

SANTOS, B. R.; PAIVA, R.; DOMBROSKI, J. L. D.; MARTINOTTO, C.; NOGUEIRAS, R. C.; SILVA, A. A. N. **Pequizeiro (*caryocar brasiliense* camb.): uma espécie promissora do cerrado brasileiro**. Edição da Internet. 2011. Disponível em: <http://www.editora.ufla.br/_adm/upload/boletim/bol_64.pdf>. Acesso: 9 de Jan. 2012.