

AS FABRIQUETAS DE DOCE DO FRUTO DO IMBUZEIRO

(*Spondias tuberosa* Arruda)

NILTON DE BRITO CAVALCANTI¹
GERALDO MILANEZ RESENDE²

RESUMO

O objetivo deste estudo foi identificar as fabriquetas de processamento de doce do fruto do imbuzeiro em comunidades da região semi-árida do Nordeste. O trabalho foi realizado de janeiro a dezembro de 2005. Foram realizadas viagens às comunidades de diversos municípios no Estado da Bahia para identificação das comunidades onde havia fabriquetas de doce de imbu. Em cada comunidade foi levantado o número de famílias envolvidas na fabriqueta e a renda obtida pelos agricultores. Foram encontradas comunidades que processavam doce de imbu. Essa atividade torna possível o aproveitamento do fruto do imbuzeiro, gerando emprego e renda para as famílias rurais da região.

Palavras-chave: imbuzeiro, processamento, renda.

1 - INTRODUÇÃO

As fabriquetas são núcleos de produção de tecnologias populares, com características e funções comunitárias, que visam o fortalecimento da renda familiar. São auto-suficientes, e encontram-se no estágio de expansão de produção e comercialização regionalizada, caminhando gradativamente para sua autonomia administrativo-financeira, gerando renda e trabalho regular para os seus participantes (CPCD, 2006).

No interior da região semi-árida do Nordeste as fabriquetas estão sendo cada vez mais implementadas para o aproveitamento dos produtos regionais, com destaque para a produção de derivados de leite no estado de Sergipe, de castanha do caju no Ceará e Rio Grande do Norte e do fruto do imbuzeiro no estado da Bahia.

Essas entidades tanto no semi-árido como nas demais regiões do país reuni jovens, adultos, mulheres e homens das zonas rurais e bairros carentes nas cidades onde atuam, para, a partir de seus saberes e fazeres tradicionais, resgatar a auto-estima, provocar a busca de

¹ Mestrado, Administração, Assistente de Pesquisa Embrapa Semi-Árido. BR 428, km 152, C. Postal, 23. CEP: 56302-970. Petrolina, PE. E-mail: nbrito@cpatsa.embrapa.br

² Doutorado, Agronomia, Pesquisador Embrapa Semi-Árido. BR 428, km 152, C. Postal, 23. CEP: 56302-970. Petrolina, PE. E-mail: gmilanez@cpatsa.embrapa.br

alternativas materiais para minimizar as carências, produzir sistematicamente e comercializar os produtos dessas fabriquetas (CPCD, 2006).

A maior parte das fabriquetas de doce de imbu no sem-árido é semelhantes as da indústria de laticínios de Alagoas onde há ausência de beneficiamento automatizado e controle de qualidade. Em geral, são pequenos produtores de leite (fabriquetas familiares) fornecendo em um mercado bastante circunscrito leite *in natura* e queijos coalho e manteiga, cujo processo de produção obedece a uma lógica bastante artesanal: o leite é colocado em um tanque de alvenaria onde é talhado e em seguida cozido em um tacho de cobre (FERREIRA JÚNIOR, 1999).

Essas fabriquetas têm sido uma fonte de complementação da renda de muitas famílias rurais, visto que, a renda proporcionada pela atividade agrícola que segundo SILVA (1996) tem cada vez mais sido insuficiente para manter as famílias ocupadas por tempo integral. Nas Fabriquetas de imbu, o processamento é responsável pela ocupação das famílias na maior parte do tempo.

Algumas fabriquetas do interior nordestino têm se transformado em indústria de ponta como foi o caso da Tambaú no Sertão do Moxotó, em Custódia, PE. O que era uma fabriqueta familiar de pirulitos no início dos anos 60, atuando durante muitos anos como uma fábrica de produção artesanal, logo se transformou numa das mais modernas empresas do ramo de doces e atomatados do Interior nordestino, exportando parte de sua produção para os Estados Unidos (DPNET, 1998).

Recentemente a COOPERCUC, Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos Uauá e Curaçá que coordena a ação de 13 fabriquetas de derivados do fruto do imbuzeiro no Estado da Bahia, exportou doce, suco e geléia para França (A TARDE, 2006).

A ocorrência do imbuzeiro é registrada em toda região semi-árida, sendo seu extrativismo é praticado, principalmente nos Estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Sergipe, Alagoas, Bahia e na parte semi-árida de Minas Gerais. O Estado da Bahia é o maior produtor e o principal mercado consumidor do fruto *in natura* e seus derivados (IBGE, 2001). Essa distribuição favorece a implantação de fabriquetas em toda a região semi-árida.

Os pequenos agricultores que fazem o extrativismo do fruto do imbuzeiro colhem os frutos que se encontram ainda na planta, no estágio de maturação considerada de vez e/ou inchado. No entanto, como o fruto do imbuzeiro é climatérico, quando estes alcançam o estágio de maturação considerada muito de vez e/ou muito inchado, os frutos caem da planta

e continuam num processo de amadurecimento até alcançarem à plena maturação no solo embaixo da planta. Neste estágio, os frutos são bastante perecíveis o que dificulta seu aproveitamento, principalmente, para comercialização devido à dificuldade de transporte dos frutos para as unidades processadoras de polpas. Assim, uma grande parte da safra do imbuzeiro é desperdiçada no campo. Mas com as fabriquetas parte desta produção pode ser aproveitada racionalmente.

O agronegócio do imbuzeiro tem como base, a compra de frutos por atravessadores que revendem para outras regiões, sendo o eixo Feira de Santana e Salvador os principais mercados para o fruto do imbuzeiro. Em Feira de Santana, os frutos são transformados em polpa que é distribuída para todo o país. Em Salvador, a Feira de São Joaquim é o maior mercado de compra e venda de frutos in natura do imbuzeiro. Os frutos que atendem estes mercados vêm, principalmente, dos municípios de Curaçá, Uauá, Juazeiro, Jaguarari, Milaques, Anagé e Brumado.

Anualmente mais de US\$ 6 milhões têm sido movimentados na cadeia produtiva desta planta. Mais recentemente, parte da produção de derivados do fruto do imbuzeiro como doces e geléias foram exportadas para a França, seguindo os caminhos já traçados pela castanha do caju e outros produtos provenientes de fruteiras nativas da região semi-árida do Nordeste (A TARDE, 2006).

A produção extrativista do imbuzeiro na região foi de 9.237 toneladas em 2004 (IBGE, 2004). O Estado da Bahia é o maior produtor de frutos do imbuzeiro e o maior consumidor. Contudo, considerando que esse volume indicado pelo IBGE não incluem os frutos utilizados nas dezenas de fabriquetas da região, a potencialidade do imbuzeiro é muito além do que se conhece.

O extrativismo do fruto do imbuzeiro é de grande importância para a economia regional, principalmente, entre os meses de novembro e abril, quando é responsável pela ocupação da mão-de-obra, gerando renda e sustentação para as famílias (LIMA FILHO et al., 2001).

Levantamentos realizados em comunidades da região semi-árida da Bahia por CAVALCANTI et al. (2000), demonstram a importância que o extrativismo do fruto do imbuzeiro tem na composição da renda familiar dos agricultores que fazem seu extrativismo e agregam valor a seu fruto com o processamento caseiro de doces, geléias, etc.

CAVALCANTI et al. (2001) demonstraram que o processamento do doce com fruto do imbuzeiro pode ser uma das melhores formas que os pequenos agricultores que praticam o

extrativismo desta planta têm para incrementarem suas rendas no período de safra e entressafra.

O objetivo deste estudo foi identificar as fabriquetas de processamento de doce do fruto do imbuzeiro em comunidades da região semi-árida do Nordeste.

2 - MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado de janeiro a dezembro de 2005. Foram realizadas viagens às comunidades dos municípios de Casa Nova, Juazeiro, Curaçá, Uauá, Jaguarari e Canudos no Estado da Bahia para identificação das comunidades onde os agricultores realizaram o extrativismo do fruto do imbuzeiro. Foram visitadas 28 comunidades. Em cada comunidade foi identificada por meio de questionários a atividade desenvolvida pelos agricultores, tais como, número de agricultores que colhem frutos do imbuzeiro, forma de comercialização dos frutos, a existência de formas de aproveitamento do fruto (fabriquetas), número de famílias de agricultores envolvidas nas fabriquetas de produtos derivados do fruto do imbuzeiro e a renda obtida pelos agricultores com a venda destes produtos.

As informações obtidas foram submetidas a análises estatísticas, utilizando-se o SAS (SAS, 1999).

3 - RESULTADOS E DISCUSSÃO

No levantamento realizado nas 28 comunidades dos municípios de Curaçá, Uauá, Canudos, Jaguarari, Juazeiro e Casa Nova no Estado da Bahia foram contadas 361 famílias que tiveram pessoas envolvidas no extrativismo do fruto do imbuzeiro na safra de 2005. Desse total, apenas 107 famílias tiveram pessoas que participaram do processamento do fruto do imbuzeiro em 15 comunidades que possuem fabriquetas de doce (Tabela 1). As demais famílias que colheram imbu em 2005 venderam os frutos para atravessadores, nas margens das rodovias que cruzam a região e nas feiras livres das cidades mais próximas, principalmente em Juazeiro da Bahia e Petrolina, PE. Os frutos adquiridos pelos atravessadores foram distribuídos, principalmente na Feira de São Joaquim em Salvador.

Como se pode observar na Tabela 1, as famílias que participaram das fabriquetas obtiveram uma renda média de R\$ 3.896,16 com a comercialização dos produtos. Já para as famílias que venderam os frutos in natura, a renda média foi de R\$ 819,68.

Nas comunidades os agricultores iniciam a colheita entre as 5 e 6 horas, tendo que as 11 horas estarem as margens das estradas por onde passam os atravessadores que compram o

imbu. Nas Figuras 1 e 2, pode-se observar uma agricultora com dois sacos de imbu colhidos pela manhã e um agricultor entregando um saco de imbu para um atravessador. Na safra de 2005, os agricultores receberam, em média, R\$ 14,00 por cada saco de imbu com aproximadamente 60 kg. Este atravessador revende o imbu para outro que levou o imbu para Salvador no valor médio de R\$ 20,00 por saco.

Tabela 1. Famílias das comunidades envolvidas na colheita, processamento e comercialização de frutos do imbuzeiro na safra de 2005. Embrapa Semi-Árido, Petrolina, PE. 2006.

Comunidades	Famílias que colheram imbu (n) ¹	Famílias que participaram das fabriquetas (n)	Renda média por família (R\$)
1. Faz. Santarém (Casa Nova)	17	8	4.589,76
2. Faz. Cacobocó (Uauá)	12	6	3.078,12
3. Faz. Laje das Aroeiras (Uauá)	8	6	2.189,27
4. Faz. Caldeirão do Almeida (Uauá)	14	7	3.546,78
5. Faz. Caladinho (Curaçá)	16	10	4.853,56
6. Faz. Testa Branca (Uauá)	10	9	3.687,27
7. Faz. Desterro (Uauá)	11	6	4.524,31
8. Faz. Brandão (Curaçá)	17	6	4.368,39
9. Faz. Serra da Besta (Uauá)	15	8	3.094,66
10. Faz. Marruá (Uauá)	6	6	4.100,11
11. Faz. Serra Grande (Curaçá)	12	8	4.278,23
12. Faz. Caititus (Uauá)	8	8	3.347,44
13. Faz. Cachaqui (Curaçá)	13	7	4.285,14
14. Faz. Sítio Tomaz (Canudos)	12	5	4.710,23
15. Faz. Ladeira de Baixo (Casa Nova)	9	7	3.789,12
16. Faz. Saco (Jaguarari)	28	0	797,36
17. Faz. Lagoa do Imbu (Jaguarari)	12	0	954,72
18. Faz. Santo Antônio (Jaguarari)	8	0	689,24
19. Faz. Conceição (Jaguarari)	10	0	889,56
20. Faz. Algodões de Baixo (Casa Nova)	15	0	747,53
21. Com. de Lagoa do Meio (Juazeiro)	12	0	974,76
22. Com. de Abóboras (Juazeiro)	17	0	1.272,21
23. Com. de Juá (Juazeiro)	8	0	749,58
24. Com. do Flamengo (Juazeiro)	22	0	653,62
25. Com. de Várzea (Jaguarari)	13	0	789,88
26. Com. de Fazendinha (Jaguarari)	11	0	697,12
27. Com. de Favela (Jaguarari)	15	0	786,15
28. Com. de Barracão (Jaguarari)	10	0	654,16
Total	361	107	69.098,28
Média	12,89	3,82	4.765,40



Figura 1. Agricultora no final da colheita do imbu.



Figura2. Agricultor vendendo imbu para atravessador.

Nas Figuras 3 e 4, pode-se observar os agricultores que levam os frutos do imbuzeiro das comunidades para comercialização nos centros urbanos das cidades da região e as margens das rodovias que atravessam os municípios produtores de imbu. A comercialização nas margens das rodovias é realizada, principalmente no município de Juazeiro e Jaguarari. Desta forma os agricultores conseguem maior lucro, pois o saco de imbu que foi é vendido por R\$ 14,00 ao atravessador nas comunidades é vendido por até R\$ 40,00 e 50,00. Os agricultores comercializam os frutos em porções correspondentes a um litro. Descontando-se os custos de transporte das comunidades para as cidades, esta forma de comercialização traz mais lucros para os agricultores.



Figura 3. Agricultores comercializando frutos do imbuzeiro nas ruas de Juazeiro, BA.



Figura 4. Mulheres da comunidade de Flamengo no município de Jaguarari, BA, vendendo frutos do imbuzeiro nas margens da rodovia.

Nas Figuras 5 e 6, pode-se observar os agricultores no processamento do fruto do imbuzeiro e os produtos obtidos na fabriqueta da comunidade de Fazenda Brandão no município de Curaçá no Estado da Bahia. Nesta comunidade os agricultores estão realizando o processamento de doces, geléias, polpa e suco de imbu. Os produtos desta e outras comunidades têm sido comprados pela CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) para distribuição na merenda escolar da região.



Figura 5. Agricultores na fabriqueta de doces de imbu na comunidade de Fazenda Brandão, Curaçá, Bahia.



Figura 6. Produtos do fruto do imbuzeiro na fabriqueta de doces de imbu na comunidade de Fazenda Brandão, Curaçá, Bahia.

Em algumas comunidades as pequenas fabriquetas já possuem estruturas que dão melhores condições para o trabalho de preparação de doces, sucos e geléias. Todavia, nas comunidades onde esta atividade está iniciando, as condições de processamento são mínimas. Na Figura 7, pode-se observar duas agricultoras da comunidade de Fazenda Santarém no município de Casa Nova, Bahia fazendo doce de imbu em um fogão de lenha. Nesta comunidade são mais de 17 famílias que participam da associação dos agricultores e fazem o processamento do fruto do imbuzeiro.



Figura 7. Agricultoras da comunidade de Fazenda Santarém no processamento de doce do fruto do imbuzeiro.

Na Figura 8, pode-se observar os aspectos gerais do fluxograma de comercialização dos frutos do imbuzeiro que foram colhidos pelos agricultores da comunidade de Fazenda Saco no município de Jaguarari Estado da Bahia na safra de 2005. Nesta safra, 28 famílias de agricultores da comunidade participaram da colheita do imbu com um total de 79.719,64 kg de frutos colhidos. Essa produção proporcionou uma renda média de R\$ 797,20 para cada família da comunidade que colheu imbu. O preço obtido pelos agricultores foi de R\$ 14,00 por saco de 50 kg. Este preço foi pago pelo primeiro atravessador que comprou todo o imbu de Fazenda Saco.

O primeiro atravessador transportou os frutos para o distrito de Flamengo no município de Jaguarari, BA e vendeu para o segundo atravessador que transportou os frutos para a Feira de São Joaquim em Salvador, onde os frutos foram comercializados para outros comerciantes pelo preço variando de R\$ 20,00 a 40,00 por saco de 50 kg.

Na Feira de São Joaquim os frutos foram vendidos pelo terceiro atravessador para vendedores ambulantes, proprietários de lanchonetes, bares e para pequenas empresas que fazem o despulpamento dos frutos e os vendem em forma de polpa para hotéis, restaurantes e supermercados.

Os vendedores ambulantes comercializaram os frutos nas ruas de Salvador, conseguindo preços de até R\$ 50,00 por saco de imbu. Nas lanchonetes e bares a principal forma de comercialização foi de sucos. Uma pequena parte dos frutos foi transformada em doce, geléia e imbuzada. Neste seguimento o saco de imbu que inicialmente sai da comunidade ao preço de R\$ 14,00 possibilitou aos comerciantes volumes de recursos na ordem de R\$ 1.400,00 quando foi transformado em suco.

Nas redes de hotéis e restaurantes, a polpa de imbu transformada em suco possibilitou ganhos de até R\$ 2.100,00 para cada 35 kg de polpa que foi extraída de cada saco de 50 kg de frutos.

Essa rede de comercialização do fruto do imbuzeiro que "... constituída por diversos atores que geram relações de força coletiva, que influenciam diretamente as estratégias mercadológicas e comerciais, assim como a tomada de decisão de cada um dos atores" (Jank et al., 1999) é o que pode ser chamada de cadeia produtiva do imbuzeiro da Fazenda Saco.

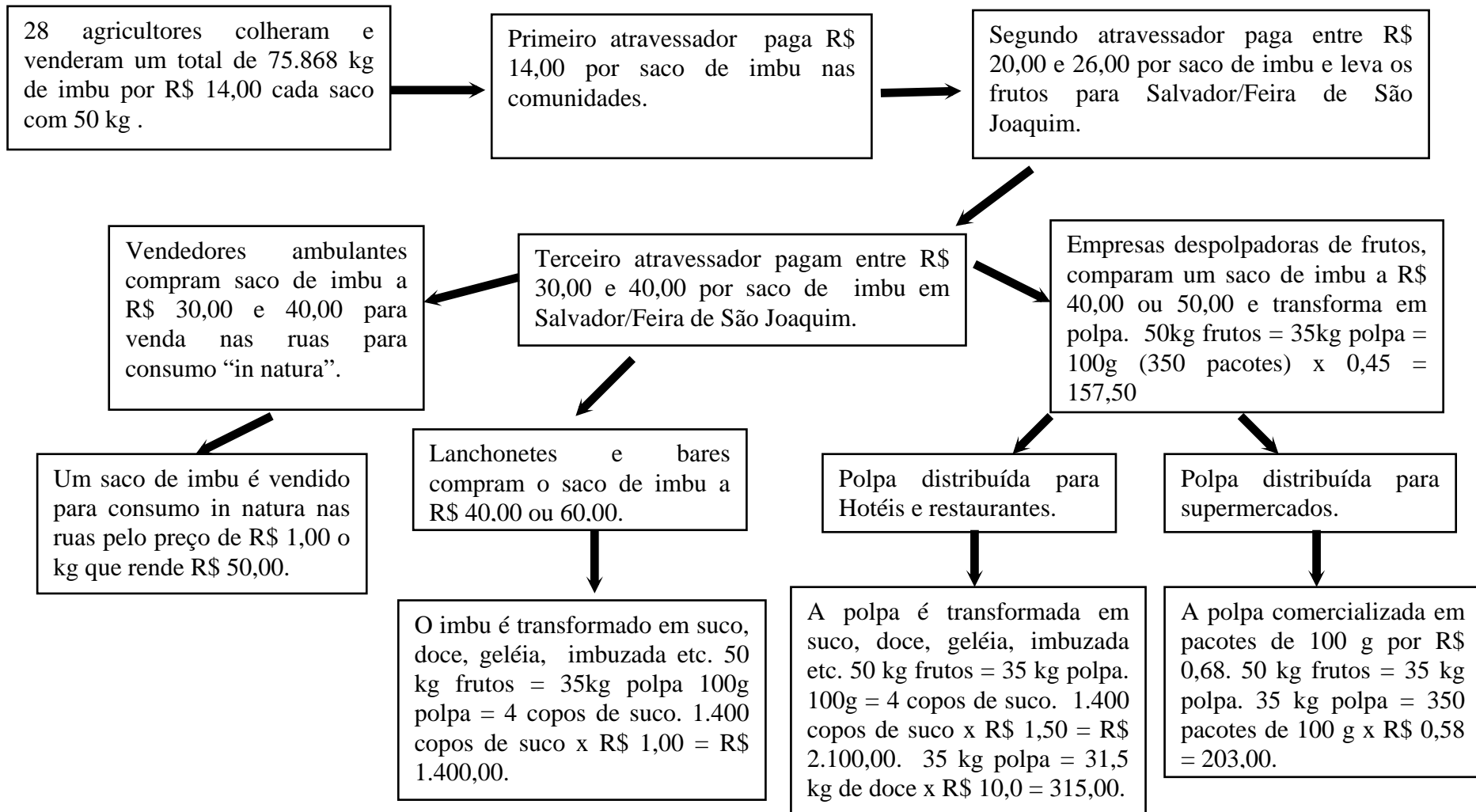


Figura 8. Aspectos gerais do fluxograma de comercialização dos frutos do imbuzeiro que foram colhidos pelos agricultores da comunidade de Fazenda Saco na safra de 2005.

4 - CONCLUSÕES

A colheita de frutos do imbuzeiro realizada pelos agricultores das comunidades acompanhadas na região semi-árida do Estado da Bahia é de grande importância para a absorção de mão-de-obra e geração de renda da maioria das famílias rurais da região. Essa atividade contribui para fixação do homem no campo por meio da renda disponível na entressafra do imbuzeiro.

As fabriquetas têm demonstrado que o processamento mínimo possível dado ao fruto do imbuzeiro pode ser um diferencial na composição da renda dos agricultores, além de garantir trabalho nos demais meses do ano.

5 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A TARDE RURAL. **A vez da fruticultura de sequeiro**. Jornal a Tarde Rural de 6 de março de 2006. p.4-5.

CPCD – Centro Popular de Cultura e Desenvolvimento. **Projeto fabriquetas**. 2006.
<http://www.cpcd.org.br> Consultado em 25 de março de 2006.

CAVALCANTI, N. B.; RESENDE, G. M. ; BRITO, L. T. L. Fruto do imbuzeiro: alternativa de renda em períodos de seca para pequenos agricultores na região semi-árida do estado da Bahia. In: CONGRESSO MUNDIAL DE SOCIOLOGIA RURAL, 10.; CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 38, 2000, Rio de Janeiro. **Anais...** Campinas: UNICAMP/Auburn: IRSA/Brasília: SOBER, 2000. CD-ROM.

CAVALCANTI, N. B.; RESENDE, G. M.; BRITO, L. T. L. Avaliação sensorial de doce de imbu.). In: XXX CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA AGRÍCOLA, 2001, Foz do Iguaçu - PR, **Anais...** Foz do Iguaçu: Sociedade Brasileira de Engenharia Agrícola, 2001. CD-ROM.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO. **Custódia: doces para os EUA**. 1998.
http://www.dpnet.com.br/anteriores/1998/01/26/interior1_0.html. Consultado em 25 de março de 2006.

FERREIRA JÚNIOR, R. R. Espaços de combinações tecnológicas: uma proposta metodológica para o estudo da competitividade de setores industriais. **RECITEC**, Recife, v. 3, n. 1, p. 105-118. 1999.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTTÍSTICA. **Produção extrativa vegetal**. <http://www.sidra.ibge.gov.br>. Consultada em 06 de setembro de 2001.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTTÍSTICA. **Quantidade e valor dos produtos da extração e da silvicultura**. Prod. Extr. Veg. E Silvic., Rio de Janeiro, v. 19, p.1-59, 2004.

JANK, M. S.; FARINA, E. M. Q.; GALAN, V. B. **O agribusiness do leite**. São Paulo: Milkbizz, 1999. 108 p.

LIMA FILHO, J.M.P.; MOUCO, M.A.; NASCIMENTO, C.E. de S.; REIS, C. dos S. Indução floral do umbuzeiro. CONGRESSO BRASILEIRO DE FISILOGIA VEGETAL, 8, 2001, Ilhéus. **Resumos...** Sociedade Brasileira de Fisiologia Vegetal, 2001. p. 111

SILVA, J. G. O novo rural brasileiro. In.: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 39., Aracaju. **Anais**. SOBER, 1996. v.2. p. 71-90.

SAS INSTITUTE INC. **SAS/STAT User` Guide**, version 8, ed. Cary: NC, 1999. 3384p.