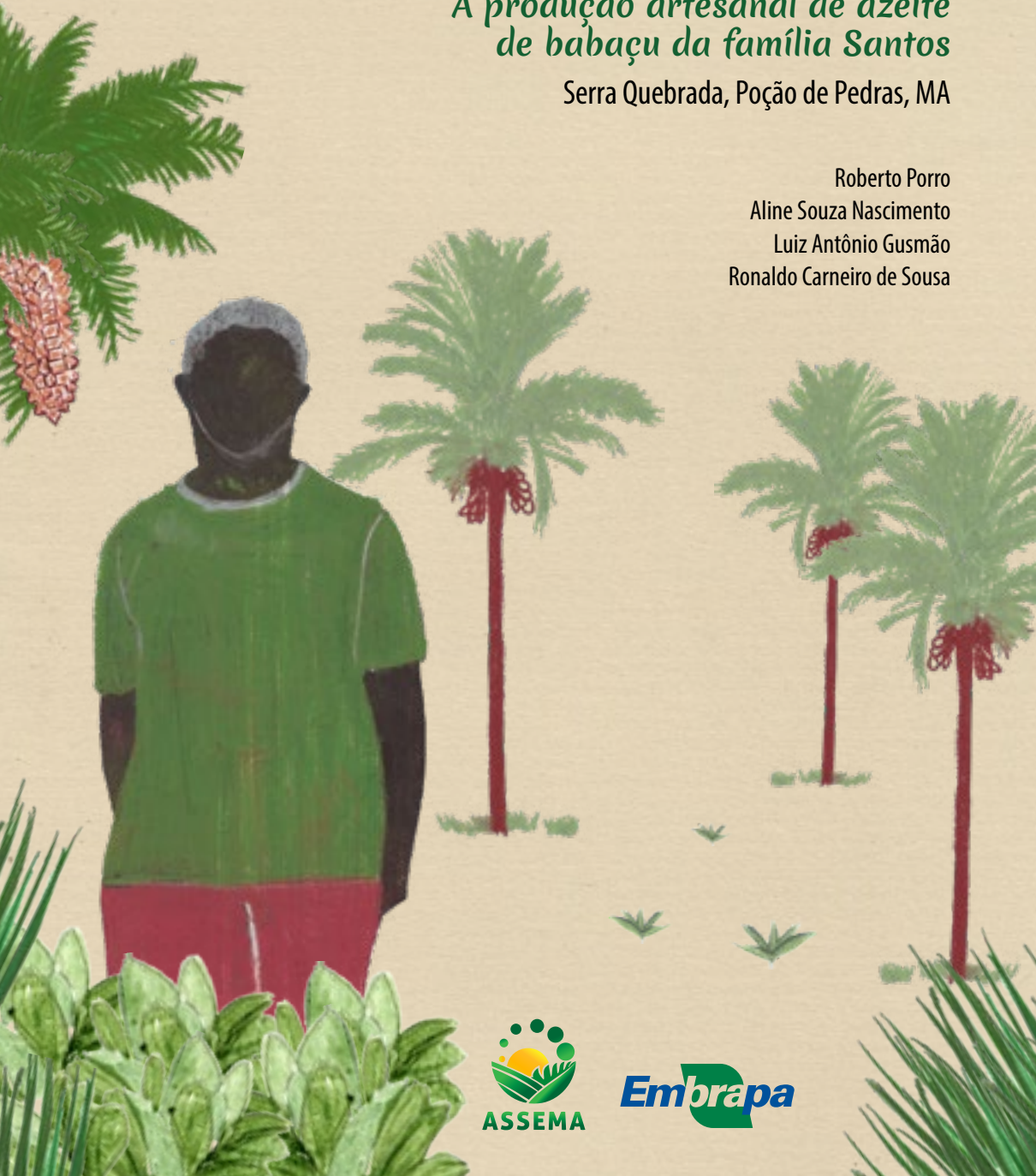


*A produção artesanal de azeite  
de babaçu da família Santos*

Serra Quebrada, Poção de Pedras, MA

Roberto Porro  
Aline Souza Nascimento  
Luiz Antônio Gusmão  
Ronaldo Carneiro de Sousa





**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia  
Embrapa Amazônia Oriental  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão**

Mestres do Agroextrativismo no Mearim  
Volume 29

***A produção artesanal de azeite  
de babaçu da família Santos***

Serra Quebrada, Poção de Pedras, MA

*Roberto Porro  
Aline Souza Nascimento  
Luiz Antônio Gusmão  
Ronaldo Carneiro de Sousa*

**Embrapa**  
Brasília, DF  
2020

**Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia**

Parque Estação Biológica (PqEB)  
Av. W5 Norte (final)  
70770-917 Brasília, DF  
Fone: (61) 3448-4700  
Fax: (61) 3340-3624  
www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

**Embrapa Amazônia Oriental**

Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/nº  
Caixa postal 48  
66095-903 Belém, PA  
Fone: (91) 3204-1000  
Fax: (91) 3276-9845

**Unidade responsável pelo conteúdo**

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Comitê Local de Publicações  
Presidente  
*Marília Lobo Burle*

Secretária-executiva  
*Ana Flávia do N. Dias Côrtes*

**Membros**

*Antonieta Nassif Salomão; Bianca Damiani Marques; Diva Maria Alencar Dus; Francisco Guilherme V. Schmidt; João Batista Teixeira; João Batista Tavares da Silva; Maria Cléria Valadares-Ingliš; Rosameres Rocha Galvão; Tânia da Silveira Agostini Costa*

Editores técnicos da coleção  
*Roberto Porro*  
*Anderson Cássio Sevilha*

**Embrapa**

Parque Estação Biológica (PqEB)  
Av. W3 Norte (final)  
70770-901 Brasília, DF  
Fone: (61) 3448-4236  
Fax: (61) 3448-2494  
www.embrapa.br

**Unidade responsável pela edição**

Embrapa, Secretaria-Geral

Coordenação editorial  
*Alexandre de Oliveira Barcellos*  
*Heloiza Dias da Silva*  
*Nilda Maria da Cunha Sette*

Supervisão editorial  
*Waldir Aparecido Marouelli*

Revisão de texto  
*Maria Cristina Ramos Jubé*  
*Lara Aliano Farias da Silva Pereira*

Normalização bibliográfica  
*Ana Flávia do N. Dias Côrtes*  
*Rejane Maria de Oliveira (CRB-1/2913)*

Projeto gráfico e ilustrações  
*Sílvia Moan*

Diagramação e arte-final da capa  
*Leandro Sousa Fazio*

**1ª edição**

1ª impressão (2020): 500 exemplares

**Todos os direitos reservados**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

---

A produção artesanal de azeite de babaçu da família Santos : Serra Quebrada, Poção de Pedras, MA / Roberto Porro ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2020.  
54 p. : il. ; 16 cm × 22 cm. – (Mestres do agroextrativismo no Mearim, 29)

ISBN 978-65-87380-01-8 (obra compl.). – ISBN 978-65-86056-65-5 (v. 29)

1. Médio Mearim. 2. Extrativismo sustentável. 3. Manejo. 4. Boas práticas. 5. Agricultura familiar. I. Porro, Roberto. II. Nascimento, Aline Souza. III. Gusmão, Luiz Antônio. IV. Sousa, Ronaldo Carneiro de. V. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. VI. Coleção.

CDD (21 ed.) 630.5

---

Ana Flávia do N. Dias Côrtes (CRB-1/1999)

© Embrapa, 2020



## ***Autores***

### **Roberto Porro**

Engenheiro-agrônomo, doutor em Antropologia Cultural, pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA

### **Aline Souza Nascimento**

Cientista social, mestranda da Universidade Federal do Pará, Belém, PA

### **Luiz Antônio Gusmão**

Engenheiro-agrônomo, mestre em Agroecologia, assessor da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão, Pedreiras, MA

### **Ronaldo Carneiro de Sousa**

Técnico em agropecuária, assessor da Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão, Pedreiras, MA





## Agradecimentos

Agradecemos o apoio institucional e financeiro concedido pela Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF).

Aos diretores e técnicos da Assema, que apoiaram a produção desta coleção, e especialmente às famílias que compartilharam conosco valiosas informações.

A todos aqueles que contribuíram na edição dos 30 volumes da coleção, especialmente à equipe de editoração da Embrapa. O apoio e engajamento de Nilda Sette e Waldir Marouelli foram fundamentais. E também ao Cláudio Quinto Filho, da Assema, e Renan Matias, do projeto Bem Diverso, pela elaboração dos croquis dos estabelecimentos rurais.

Esperamos que as publicações geradas contribuam para dar visibilidade aos objetivos de desenvolvimento e bem-estar das comunidades agroextrativistas do Território do Médio Mearim, no estado do Maranhão.







## Apresentação

Promover o desenvolvimento local e conservar a biodiversidade brasileira é um dos objetivos do projeto Bem Diverso, implementado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) e coordenado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF). Com foco nesse objetivo, foi elaborada uma coleção de 30 publicações, intitulada Mestres do Agroextrativismo no Mearim, em parceria com a Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema).

As publicações trazem experiências e iniciativas locais consideradas bem-sucedidas no manejo sustentável da agricultura e do extrativismo da palmeira babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.).

A apresentação dessas experiências nesta coleção, realizada em conjunto pela Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Embrapa Amazônia Oriental, marca mais uma etapa do trabalho desenvolvido pelas Unidades do projeto Bem Diverso, e reúne capacidades técnicas de inovação em biomas tão importantes como a Amazônia, o Cerrado e a Caatinga, que se cruzam no Território da Cidadania do Médio Mearim.

Tendo como base as iniciativas para o manejo sustentável da palmeira babaçu, a coleção aborda temas como reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas; cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área; cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental; comercialização de hortaliças produzidas de forma sustentável; pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais; inovações na criação de pequenos animais; processamento local de frutas, mandioca ou leite e processamento do babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato.

Essa diversidade de temas mostra que estabelecer parcerias, como esta entre a Embrapa e diversas entidades, valoriza o trabalho de centenas de famílias agroextrativistas que realizam atividades exitosas no manejo sustentável e ajuda a manter e divulgar os princípios que são tão caros para a unidade familiar de produção, preservando o passado e antecipando o futuro, com os saberes tradicionais e as tecnologias de ponta em um só compasso.

*Maria Cléria Valadares-Inglis*  
Chefe-Geral da Embrapa Recursos  
Genéticos e Biotecnologia





## Prefácio

Mais de 130 mil pessoas vivem na área rural do Território do Médio Mearim, sobretudo agricultores familiares, assentados e comunidades quilombolas. O Médio Mearim encontra-se numa zona de transição entre a Amazônia, o Cerrado e a Caatinga. Ao longo dos anos, o território perdeu boa parte da sua cobertura florestal nativa, por conta do desmatamento para formação de pastagens e agricultura extensiva. A palmeira babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.), que sempre esteve presente na rica composição da vegetação originária que cobria o território, passou a dominar a paisagem em sucessão, tornando-se a espécie florestal predominante, cobrindo vastas áreas chamadas de babaçuais, que se tornaram a base do sustento de milhares de famílias no Médio Mearim.

Por essa razão, as comunidades lutam pela proteção das palmeiras, que sofrem pressão graças à tendência de sua eliminação por pecuaristas. Essa luta é protagonizada principalmente por mulheres, as quebradeiras de coco, que, além de coletar e processar o coco-babaçu, se organizam em movimentos sociais para garantir o acesso livre aos babaçuais, tanto em áreas públicas como privadas.

No início de 2017, a Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) iniciou




uma parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), por meio do projeto Bem Diverso, para viabilizar a disseminação e replicabilidade de boas práticas de manejo agroextrativista realizadas no Território da Cidadania do Médio Mearim, Maranhão.

Um dos objetivos da atividade consistia em reconhecer e dar visibilidade ao esforço concreto do dia a dia das famílias agroextrativistas da área de atuação da Assema.

Com base em processo conduzido pela Assema, foram selecionadas 30 famílias entre as unidades produtivas agroextrativistas, em nove municípios do território. A seleção levou em conta o destaque das famílias na condução de uma ou mais das seguintes atividades: 1) reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas e conservação da biodiversidade; 2) cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área; 3) cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental; 4) cultivo comercial de hortaliças; 5) pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais; 6) inovações na criação de pequenos animais; 7) processamento de frutas, mandioca ou leite; 8) processamento do coco-babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato.

A sistematização e a apresentação das iniciativas locais bem-sucedidas das famílias selecionadas, no manejo sustentável da agricultura e do extrativismo da palmeira babaçu, bem como os principais componentes do modo de vida de unidades familiares de produção no Médio Mearim são apresentados nos 30 volumes da coleção. Cada publicação retrata, portanto, o trabalho muito mais amplo realizado por centenas de famílias no território.




Este volume consiste na sistematização das iniciativas e práticas de manejo realizadas no estabelecimento da família Santos, no povoado de Serra Quebrada, município de Poção de Pedras, MA. A família se destaca no processamento caseiro do coco-babaçu para produção de azeite.

É importante destacar que, em praticamente todos os casos sistematizados, a iniciativa das famílias não se restringe a apenas uma atividade principal. É comum que duas ou três atividades predominantes sejam integradas no estabelecimento rural, onde também são executadas diversas outras atividades complementares.

Em cada caso, identificam-se as dimensões do caráter exitoso observado pela equipe de pesquisadores, técnicos e agentes de desenvolvimento que conduziram este trabalho ao longo de 18 meses, colhendo depoimentos, imagens e gerando textos que poderão ser utilizados em processos de aprendizado e compartilhamento do conhecimento, contribuindo, assim, para a divulgação do esforço desses mestres e mestras do agroextrativismo no Médio Mearim.

Convidamos, assim, leitores e leitoras a conhecer e compartilhar essas histórias.

*Raimundo Ermino Neto*  
Coordenador-Geral da Associação em  
Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão





## **Sumário**

Breve trajetória **15**

Estabelecimento familiar **19**

Produção artesanal  
de azeite de babaçu **23**

Meios de vida **35**

Lições aprendidas e desafios **41**

Referências **43**



O casal seu Zelista e dona Zefinha<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Dedicamos este volume à memória de dona Josefa Monteiro, falecida em fevereiro de 2020, poucos meses antes da publicação ter sido concluída.





## Breve trajetória

A quebradeira de coco Josefa Monteiro Neta dos Santos (67 anos) é casada há 45 anos com o agricultor Antônio Zelista dos Santos (64 anos), com quem possui seis filhos. O casal mora no povoado de Serra Quebrada, localizado a 12 km da sede do município de Poção de Pedras. Com eles vive um dos netos, Frank Collen, atualmente com 14 anos de idade.

Proveniente de Picos, no Piauí, seu Zelista chegou ao Maranhão em 1958, com 4 anos de idade. Já dona Zefinha, como é conhecida na localidade, nasceu no povoado de Barro Vermelho, município de Nova Russas, no Ceará, e havia chegado 2 anos antes, em 1956, com apenas 5 anos de idade. De acordo com ela, a família migrou devido “à fome arrastando, botando pra correr”.

Seu Zelista também comenta sobre o período em que a família deixou o Piauí:

O pessoal mais velho, dizem que vinham do Ceará porque lá era só seca, não dava produção que desse pra trabalhar, pra se criar, e no Maranhão era chuvoso. Aí veio todo mundo [...]. Da minha família, da vez que eu vim, disseram que vieram 48 pessoas.

O deslocamento das famílias de dona Zefinha e de seu Zelista para o Maranhão está ligado a um fluxo migratório iniciado por volta de 1920. Contudo, foi entre 1940 e 1960 que o maior contingente de retirantes, originários, principalmente, do Piauí e Ceará, chegou ao Médio Mearim maranhense, fugindo da seca e de condições sociais adversas. O objetivo era encontrar florestas e terras livres para implantar lavouras de forma autônoma (Barbosa, 2013).

Logo após chegar ao Maranhão, a família de dona Zefinha se estabeleceu no povoado de Baixão da Santa Tereza, enquanto a de seu Zelista situou-se em Poço Bonito, ambos localizados no município de Poção de Pedras. Antes de se transferir para Serra Quebrada, a família de seu Zelista ainda passou um curto período no povoado de Bebedeira, no município vizinho de Esperantinópolis.

Foto: Aline Nascimento



Estrada de acesso ao povoado de Serra Quebrada, Poção de Pedras.

Em 1965, com 11 anos de idade, seu Zelista retornou com sua família para o município de Poção de Pedras, pois sua avó Joana, que, desde a década anterior, já vivia no Maranhão, havia comprado de Raimundo Bispo, conhecido como Capucho, o direito de uso de uma terra de 85 ha (hectares) no povoado de Serra Quebrada, onde os familiares que vieram com ele do Piauí passaram a trabalhar.

Seu Zelista afirma que pouco tempo depois de terem chegado à Serra Quebrada, a avó faleceu e a terra “foi dividida para os sete filhos, cada um ficou com uma beirada (11 ha), e depois que os filhos morreram os outros foram tomando de conta”. Para continuarem a morar e trabalhar na terra com segurança, em 1979, seu Zelista e o irmão Matias Zelista, que haviam herdado os 11 ha da mãe, compraram as terras de um dos tios (9 ha), e o direito de posse de Diquinho Gomes (20 ha), ambas na área adquirida pela avó.



Foto: Aline Nascimento

Residência do casal, no povoado de Serra Quebrada, Poção de Pedras.

Serra Quebrada é um povoado fundado na década de 1920 por Raimundo Caboclo, proveniente do Piauí. O povoado recebeu esse nome, por volta de 1924, quando as fortes chuvas do inverno provocaram um deslizamento que “quebrou” a serra, dando nome à localidade. Atualmente, três filhos do casal e cerca de dez parentes moram no povoado, onde no total vivem 17 famílias.

Foto: Aline Nascimento



Pastagem com palmeiras de babaçu em baixa densidade e serra ao fundo

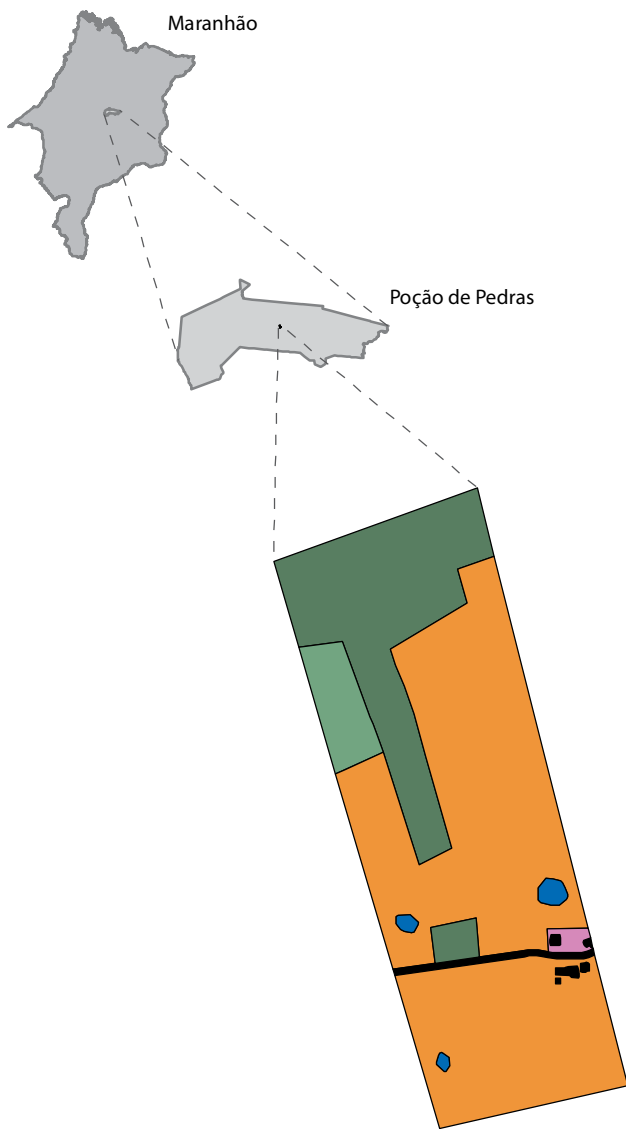


## *Estabelecimento familiar*

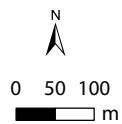
O estabelecimento da família Santos possui cerca de 21 ha. Conforme observado no croqui a seguir, a maior parte da área (14,6 ha) foi convertida em pastagens de capim-braquiária e mombaça, as quais se apresentam associadas ao babaçu em média densidade (30 a 60 palmeiras por hectare), onde é criado o rebanho bovino, que, atualmente, consiste de sete reses.

Além do consórcio de pastagens com babaçu, a família mantém algumas áreas em diferentes estágios de regeneração florestal, sendo 5,0 ha de capoeirão com 15 anos e 1,0 ha de capoeira com 10 anos. No interior das pastagens, localizam-se três açudes para fornecer água ao rebanho, totalizando cerca de 0,2 ha.

O cultivo de espécies de ciclo curto no sistema de roçado tradicional também é praticado pela família. No inverno de 2017, o casal cultivou sua roça de arroz e milho em uma área de aproximadamente 0,6 ha no estabelecimento familiar, e arrendou outra área, distante 4 km da residência, onde plantou 0,6 ha de arroz e 0,3 ha de milho. Seu Zelista afirma que “coloca roça mais no terreno dos outros, porque a parte mais baixa [de seu estabelecimento] está quase toda situada [com pastagem]”.



- Pomar (0,2 ha)
- Pasto com babaçu (média densidade) (14,6 ha)
- Capoeira (1,0 ha)
- Capoeirão (5,0 ha)
- Construções e terra nua (978 m<sup>2</sup>)
- Açude (0,2 ha)



Localização e croqui do estabelecimento familiar.  
 Fonte: Adaptado de Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).





Pastagem com palmeiras de babaçu em média densidade.

A área restante é a serra, onde se encontra o capoeirão que seu Zelista não derruba por recomendações de um dos seus filhos. No ano de 2017, a produção colhida em 0,6 ha de roça da família havia sido de 200 kg (quilogramas) de arroz, 400 kg de milho, 40 kg de feijão e 64 kg de fava. Por fim, a família mantém um pomar de 0,2 ha, no qual existem 25 árvores fruteiras em produção (ateira, cajueiro, mangueira, laranjeira, goiabeira, aceroleira, jaqueira, caramboleira, jambeiro e ingazeira), além de 10 touceiras de bananeira.

Foto: Aline Nascimento



Seu Antônio Zelista observando o rebanho.

Foto: Aline Nascimento



Pomar próximo a babaçual com a serra ao fundo.





## *Produção artesanal de azeite de babaçu*

**D**ona Zefinha, desde criança, realiza a quebra do coco-babaçu, por meio da qual “criou os filhos tudinho”. Até recentemente, boa parte das amêndoas era comercializada, e só uma pequena quantidade era aproveitada para produzir o azeite de babaçu.

A partir de 2014, dona Zefinha passou a aproveitar a maior parte das amêndoas extraídas semanalmente para produzir azeite, porque percebeu que havia procura, os consumidores estavam gostando do produto, e a renda aumentou com o beneficiamento.

Inicialmente, “torravam mexendo o coco, depois era no pilão, do pilão passou pro moinho e do moinho pra forrageira [triturador]”, o que facilitou o trabalho por não exigir tanto esforço físico como anteriormente. Mesmo com as inovações, dona Zefinha ressalta que a qualidade do seu azeite permanece a mesma.

Dona Zefinha quebra coco diariamente com Francisco, seu filho mais velho (46 anos), que vive no povoado com sua esposa e filhos.



Produção artesanal de azeite de babaçu.

Francisco perdeu a visão já adulto, após uma cirurgia. Apesar da deficiência visual, ele continua com a mesma habilidade de quebrar coco, que vende para a mãe utilizar na fabricação do azeite. Os dois juntos chegam a quebrar 50 kg semanalmente. Além de comprar as amêndoas extraídas pelo filho, quando encontra disponível para a venda, ela as adquire de outras quebradeiras de coco para atender à demanda de azeite.

A produção de azeite é tão importante que a família não só compra amêndoas como também paga para outras pessoas coletarem coco durante a safra. Seu Zelista também coleta nas áreas mais próximas, mas, no período seco, que coincide com a safra, é necessário aproveitar a disponibilidade de coco e armazenar um volume de frutos suficiente para não interromper a quebra do coco e, conseqüentemente, a produção de azeite durante o período chuvoso.



Foto: Aline Nascimento

Coco-babaçu depositado no quintal de casa para ser quebrado.



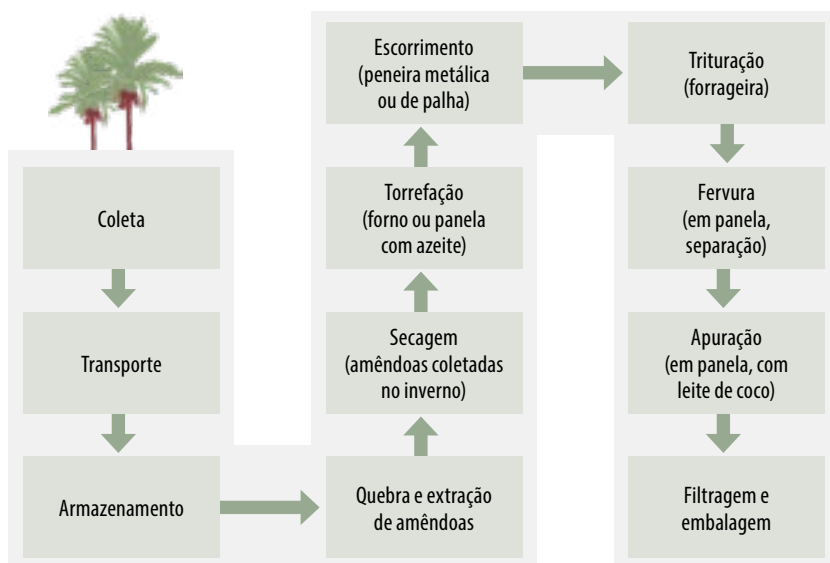
Foto: Aline Nascimento

Francisco quebrando o coco do babaçu mesmo tendo perdido a visão.

Na entressafra, a disponibilidade de coco é menor, os igarapés estão cheios, as áreas mais baixas ficam alagadas, e o capim fica mais alto, dificultando a coleta do coco. Dona Zefinha, inclusive, já observou que o coco coletado no período chuvoso “dá mais casca do que bago”. Provavelmente, isso acontece com os frutos mais tardios, que se desenvolvem durante o período de escassez de água.

O diagrama a seguir representa, de forma simplificada, o processo de fabricação caseira de azeite de babaçu praticado por dona Zefinha.

Antes de iniciar a produção de azeite, as amêndoas extraídas de coco coletado no período chuvoso devem ser colocadas “no sol para enxugar mais”. Mesmo ficando um tempo no sol, “o coco do inverno passa mais tempo torrando” por apresentar maior teor de umidade.



Representação do processo de fabricação caseira de azeite de babaçu.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).

A secagem ao sol facilita a torrefação, primeira etapa da produção de azeite. Para torrar as amêndoas, certas famílias ou grupos de quebradeiras de coco utilizam fornos. Dona Zefinha usa uma panela com um pouco de azeite. Ao colocar a panela no fogo, o azeite esquenta e “elas [amêndoas] vão ferver, secar aquela água para começar a torrar”. Sabe-se que as amêndoas estão torradas quando param de pipocar (estourar).

Nessa etapa, o cheiro das amêndoas torradas se espalha pelo povoado, sendo possível identificar qual família está produzindo azeite. Em Serra Quebrada, são apenas duas as famílias que produzem azeite em grande quantidade.

Depois de torradas, as amêndoas são colocadas em uma peneira para escorrer e, em seguida, são trituradas na forrageira.



Foto: Aline Nascimento

Preparação do azeite de coco-babaçu: amêndoas torradas em fogareiro.





Preparação do azeite de coco-babaçu: amêndoas após a torra.

O resultado é um líquido pastoso e escuro, levado ao fogo em uma panela com água para cozinhar. Em virtude da diferença de densidade, o azeite se separa da água após a fervura e se concentra na superfície. Nesse momento, o azeite é cuidadosamente retirado e colocado em outra panela por Fabiana, nora de dona Zefinha, que realiza a etapa conhecida como apuração, que consiste na evaporação do restante da água que permaneceu no azeite. Nessa etapa, a família utiliza um pouco de leite de coco (amêndoas processadas no liquidificador, com adição de água) para deixar o produto “mais limpo, sem cheiro ou gosto de azeite”.



Foto: Aline Nascimento

Preparação do azeite de coco-babaçu: forrageira (tritador) recebendo as amêndoas.

A separação entre o leite e o azeite de coco é fácil porque “a borra prega [condensa] no fundo da panela”. Depois de frio, o azeite é acondicionado em garrafas plásticas de 2 L (litros). Para tanto, dona Zefinha utiliza um pano para coá-lo e garantir a retirada de qualquer impureza. A família ainda utiliza a borra grossa do azeite como adubo no canteiro de hortaliças.



Preparação do azeite de coco-babaçu: líquido pastoso é o resultado.





Preparação do azeite de coco-babaçu: fervura separa o azeite da água.

A quantidade apurada de azeite está relacionada à qualidade das amêndoas (teor de umidade) e, também, à fase da lua. Seu Zelista afirma que o azeite, “na força da lua cheia é melhor para produzir, porque rende mais”. Mesmo assim, dona Zefinha produz azeite em qualquer época do ano, contando com a contribuição da nora Fabiana e do marido, pois, por causa de um problema de saúde, não pode se dedicar à atividade como antes. Apesar dessa limitação, ela afirma: “não quero parar não, porque tô viciada”.

A família também aproveita as cascas do coco-babaçu para produzir carvão. Essa atividade é realizada pelo seu Zelista que, no passado, utilizava caieiras. Ele cavava um buraco de aproximadamente 1,0 m no solo, depositava as cascas, colocava fogo até formar brasa e, em seguida, abafava. Para abafar a caieira, jogava um pouco de água nas brasas e cobria com algum material,

podendo ser papelão, palha de babaçu, esteira, folha de bananeira ou flandre. Por fim, colocava terra por cima e só no dia seguinte a caieira era descoberta para retirar o carvão.

Atualmente, seu Zelista produz carvão em um tambor de metal, o que, segundo ele, exige menos trabalho, e o carvão resulta mais inteiro. Conforme seu Zelista, no tambor “até pra abafar é melhor, porque só botou a tampa em cima e cobriu com a terrinha do chão, coisinha pouca, tá o carvão feito e é mais inteiro”.

Foto: Aline Nascimento



Seu Zelista retirando o carvão por ele produzido em tambor metálico.



Foto: Aline Nascimento

Seu Zelista recolhendo o carvão para uso doméstico.







## Meios de vida

O extrativismo se constitui em uma das principais fontes de renda monetária da família (34%), como apresentado no gráfico a seguir, elaborado a partir de dados fornecidos pelo casal em agosto de 2017, referente a todas as receitas monetárias obtidas no ano agrícola 2016/2017. Essa renda do extrativismo é obtida, principalmente, a partir da comercialização de azeite e do carvão do babaçu, embora em algumas semanas ocorra também a venda de cerca 10 kg de amêndoas.

De cada 100 kg de amêndoas, a família produz 52 L de azeite. É comum produzirem 30 L de azeite por semana, que, por vezes, são insuficientes em virtude da constante procura. Essa demanda duplica em determinada época do ano, pois dona Zefinha comenta que na “semana caçadeira, chega gente de todo lado, a gente não dá conta não”.

Alguns consumidores compram o azeite na própria residência de dona Zefinha, enquanto outros ligam encomendando o produto para que algum membro da família realize a entrega. Além disso, o casal participa de feiras livres, mensalmente, em Poção de Pedras, onde comercializa parte da produção de azeite.

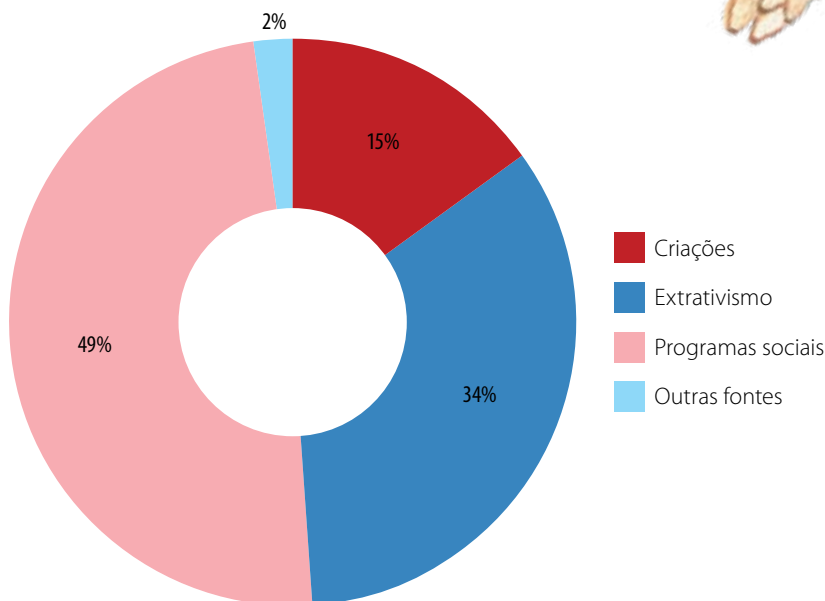




Dona Zefinha trabalhando na quebra do coco-babaçu.

Durante o ano que antecedeu a entrevista, o casal produziu e comercializou 960 L de azeite, vendidos ao preço médio de R\$ 10 por litro. Já os 100 L de leite de coco e 36 kg de sabão foram utilizados apenas para o consumo doméstico. Dona Zefinha produz sabão, mas não gosta de vendê-lo, porque o valor não compensa os custos, embora em alguns momentos termine cedendo a pedidos recebidos.

Já o carvão é comercializado, embora sua venda represente uma contribuição monetária menor. Seu Zelista produz uma média de 60 kg (3 sacos) de carvão por semana, utilizando o tambor, o que totaliza mais de 3,0 t (toneladas) por ano. Ao longo do ano anterior à entrevista, a renda obtida com a venda do carvão representou cerca da metade do valor obtido com a venda do azeite.



Fontes de renda monetária familiar.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão 2018.

A criação de bovinos também gera renda monetária para a família, e corresponde a 15% do total anual. Atualmente, o casal possui sete bovinos manejados em sistema extensivo. A produção agrícola é destinada, integralmente, ao consumo da família e dos animais. Além do arroz, milho, feijão e fava, a família cultiva em canteiro algumas hortaliças indispensáveis no preparo das principais refeições. Boa parte do milho é utilizado para complementar a alimentação dos animais de carga e das aves criadas no quintal.

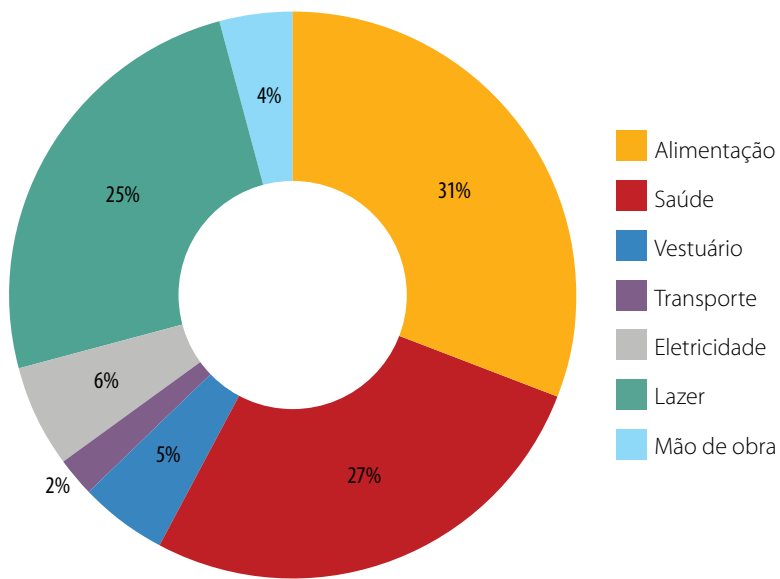
A principal fonte de renda monetária para a família é, contudo, a aposentadoria recebida tanto por dona Zefinha como por seu Zelista, que corresponde praticamente à metade de toda a renda familiar anual.



Ninhos para galinhas confeccionados com o olho da palha do babaçu.

Em relação às despesas mensais, dados informados pela família relativos a abril de 2018, mês anterior à entrevista, e apresentados no gráfico a seguir, indicam que gastos com alimentação (31%) e saúde (27%) representam mais da metade da despesa familiar. Os problemas de saúde advindos com a idade do casal reduzem a força de trabalho na agricultura, sendo necessário contar com a contribuição dos filhos e/ou pagar diárias para trabalhadores, o que é indicado no gráfico pelo gasto com mão de obra. Contudo, sempre que pode “colocar um pedaço de roça”, seu Zelista se esforça, pois afirma “não gostar de estar parado”. Antes, ele cultivava 2,2 ha de roça, por vezes, chegava a 2,9 ha, mas nos últimos anos tem trabalhado em, no máximo, 1,6 ha.





Gastos familiares.

Fonte: Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (2018).







## Lições aprendidas e desafios

**A**tualmente, um dos desafios do casal é continuar produzindo arroz. Se os problemas de saúde de seu Zelista já dificultam o cultivo, a dificuldade tornou-se ainda maior em razão da infestação constante de percevejo-do-colmo [*Tibraca limbativentris* (Stål, 1860)], mais conhecido no Médio Mearim como pulgão-do-arroz. Por causa desse inseto, passaram 2 anos sem colher arroz.

Outro desafio é conseguir estocar coco-babaçu para extrair as amêndoas e produzir azeite no período chuvoso. Seu Zelista comenta que, nesse período, o coco-babaçu “estraga porque não dá para juntar tudo no decorrer do verão, e o que fica do verão para ajuntar agora [no inverno] já cria nascida, o gongo come e não presta”, o que dificulta a produção de azeite.

As vivências da família apontam para a importância econômica que a palmeira babaçu desempenha em muitos lares maranhenses e, nesse caso, não apenas por meio da venda de amêndoas, mas do aproveitamento do fruto pelos conhecimentos tradicionais que permitem à família direcionar sua experiência de vida à produção de azeite e carvão e, assim, duplicar o valor monetário que estariam recebendo apenas de suas respectivas aposentadorias.



Dona Zefinha e seu Zelista em frente à residência.

A realização dessas iniciativas tradicionais no âmbito da família extensa é também uma forma de demonstração da viabilidade dessas práticas e de um modo de vida fundamentado em princípios e valores, como a solidariedade e a reciprocidade.



## Referências

ASSOCIAÇÃO EM ÁREAS DE ASSENTAMENTO NO ESTADO DO MARANHÃO. **Diagnóstico socioeconômico da agricultura familiar no Médio Mearim**: agosto-novembro 2017. [Pedreiras, MA: Assema], 2018. Relatório não publicado.

BARBOSA, V. de O. **Mulheres do babaçu**: gênero, maternalismo e movimentos sociais no Maranhão. 2013. Tese (Doutorado em História Social) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Niterói.









## *Coleção Mestres do Agroextrativismo no Mearim*

*Reflorestamento, sistemas agroflorestais e cultivos perenes diversificados para restauração de áreas degradadas e conservação da biodiversidade*

- Volume 1 O novo reforço na produção agroflorestal de Domingos Mariano e Ivanilde  
Quilombo São Bento do Juvenal, Peritoró, MA
- Volume 2 A produção da família Alves de Sousa aliada à recuperação do solo  
Centro do Bertolino, Lago do Junco, MA
- Volume 3 A roça agroecológica da família de dona Sibá e seu João Valdeci  
Centrinho do Acrísio, Lago do Junco, MA
- Volume 4 As vivências da família Sousa Lopes na construção da diversidade  
Pau Ferrado dos Procópio, Lago do Junco, MA
- Volume 5 A preservação da biodiversidade pela família Santos  
Povoado de Mangueira, Lima Campos, MA



### *Cultivos anuais intensificados sustentáveis que demandam menos mão de obra e/ou menos área*

- Volume 6 A tradição da família de dona Belinha no cultivo do feijão abafado  
Povoado do Lago do Sigismundo, Esperantinópolis, MA
- Volume 7 A recuperação da roça por meio de capoeiras de sabiá da família Soares  
Povoado de São Manoel, Lago do Junco, MA
- Volume 8 As vivências da família Martins na produção agroecológica  
Povoado Nova Olinda, Lima Campos, MA

### *Cultivos anuais tradicionais com menor impacto ambiental*

- Volume 9 As boas práticas da família Pereira Santana  
Sítio Novo, Lago do Junco, MA
- Volume 10 Alcimar e Maria de Fátima e a tradicional prática da roça no toco  
Vila Nova, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA
- Volume 11 As boas práticas de produção sustentável da família Araújo  
Povoado Palmeiral, Esperantinópolis, MA

### *Cultivos comerciais sustentáveis de hortaliças*

- Volume 12 As boas práticas na produção agroecológica da família Furtado  
Centro da Zozima, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 13 O exemplo da família de Josilene e Mizael no cultivo da horta

Povoado de Três Poços, Lago dos Rodrigues, MA

Volume 14 As inovações de Rosa e Tião para uma boa produção em pequenas áreas

Centro dos Passarinhos, Lago dos Rodrigues, MA

### *Pecuária em pastagens produtivas integradas em babaçuais*

Volume 15 As boas práticas dos Sousa na criação bovina em babaçuais

Povoado de São Manoel, Lago do Junco, MA

Volume 16 A integração de cultivos, criações e extrativismo pela família Cordeiro

São José dos Mouras, Lima Campos, MA

Volume 17 A experiência da família Meneses no manejo do babaçu em pastagens

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

### *Inovações na criação de pequenos animais*

Volume 18 A diversidade da criação animal da família Monteiro

Povoado Canafístula, Esperantinópolis, MA

Volume 19 A integração das atividades produtivas da família Sousa

Povoado Baixinha, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 20 Sebastião e Maria de Fátima: produção aliada à conservação

Povoado Jenipapo, Esperantinópolis, MA



Volume 21 A vivência dos Freitas no manejo da roça e na criação de aves

Povoado de Alto Alegre, Lago da Pedra, MA

### *Processamento local de frutas, mandioca e leite*

Volume 22 A diversificação da produção de dona Lila e seu Toinho

Comunidade Centro dos Cocos, São Luís Gonzaga do Maranhão, MA

Volume 23 Dona Beta e seu Matias pela preservação da vida e do solo

Estrada da Vitória, Poção de Pedras, MA

Volume 24 As boas práticas de produção e processamento da família de Lúcia e Chico Fartura

Povoado Serrinha, Igarapé Grande, MA

Volume 25 A qualidade da produção tradicional de queijo por Francisca e José Meneses

Serra do Aristóteles, Poção de Pedras, MA

### *Processamento do babaçu para produção de azeite, carvão, mesocarpo e confecção de artesanato*

Volume 26 Os saberes da família Rego da Silva e o artesanato com babaçu

Centro do Coroatá, Esperantinópolis, MA

Volume 27 As boas práticas de dona Alódia na produção do sabonete de babaçu da Associação de Mulheres Trabalhadoras Rurais

Comunidade Ludovico, Lago do Junco, MA

Volume 28 A tradição do coco-babaçu na família de Francilene e Antônio Adão

Povoado São João da Mata, Lago dos Rodrigues, MA

Volume 29 A produção artesanal de azeite de babaçu da família Santos

Serra Quebrada, Poção de Pedras, MA

Volume 30 Francisca e Miguel e a beleza na produção do pacará

Centrinho da Aparecida, Lago do Junco, MA









O projeto Bem Diverso visa contribuir para a conservação da biodiversidade brasileira em paisagens de múltiplos usos, por meio do manejo sustentável de espécies e de sistemas agroflorestais (SAFs), de forma a assegurar os modos de vida das comunidades tradicionais e dos agricultores familiares, gerando renda e melhorando a qualidade de vida.

Fruto da parceria entre a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud), o projeto é executado com o apoio de organizações do governo e da sociedade civil com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF). As atividades tiveram início em 2016 e vão até 2020. Os principais eixos são a promoção do desenvolvimento sustentável de seis Territórios da Cidadania (TCs), por meio do uso da biodiversidade e de sistemas agroflorestais, e a geração de subsídios para aperfeiçoar as políticas públicas sobre uso sustentável e conservação da biodiversidade.

O Bem Diverso atua nos biomas Cerrado, Caatinga e Amazônia, reconhecidos pela importância socioambiental, mas ameaçados pelo desmatamento e aumento de práticas agrícolas insustentáveis. Nesses biomas, o projeto trabalha diretamente em seis TCs: TC Alto Rio Pardo (MG) e TC Médio Mearim (MA) no bioma Cerrado;

TC Sobral (CE) e TC Sertão de São Francisco (BA) no bioma Caatinga; e TC Alto Acre e Capixaba (AC) e TC Marajó (PA) no bioma Amazônia.

Os TCs são caracterizados por elevada biodiversidade; pela presença de espécies de plantas de importância econômica, manejadas por comunidades locais; pelo potencial para melhoria da qualidade dos produtos da biodiversidade, desde a coleta, passando pelo processamento até o consumo; e pela possibilidade para desenvolver ações com SAFs.

### **Contato**

Parque Estação Biológica (PqEB), s/nº

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3448-4912

E-mail: [contato@bemdiverso.org.br](mailto:contato@bemdiverso.org.br)

[www.bemdiverso.org.br](http://www.bemdiverso.org.br)





A Associação em Áreas de Assentamento no Estado do Maranhão (Assema) é uma organização privada sem fins lucrativos de caráter regional, criada e liderada por agricultores(as) familiares e extrativistas do coco-babaçu. Fundada em 1989, a Assema tem sede na cidade de Pedreiras, localizada na parte central do estado do Maranhão, e tem por missão promover a melhoria da qualidade de vida das famílias agroextrativistas. Instituição parceira do projeto Bem Diverso no Território da Cidadania do Médio Mearim, no Maranhão, a Assema promove a produção familiar, utilizando e preservando os babaçuais.

Os objetivos estratégicos da Assema incluem combater as desigualdades de gênero e geração; contribuir para a produção de alimentos seguros e diversificados destinados ao autoconsumo e mercados; gerar renda por meio da organização dos processos comerciais cooperativistas e associativos no mercado justo e solidário; apoiar ações de educação contextualizada em escolas públicas rurais e de alternância; e empoderar os sujeitos para a intervenção nos espaços de tomada de decisão em políticas públicas destinadas à agricultura familiar.

A Assema é uma entidade plural que incorpora segmentos e ações diferenciadas, o que tem possibilitado amadurecimento na

forma de gestão participativa em que a orientação de suas ações parte das organizações de base. Para atender a essa dinâmica, conta-se com uma estrutura organizacional composta por áreas de Governança e Gestão Programática, Mobilização e Visibilidade.

### **Contato**

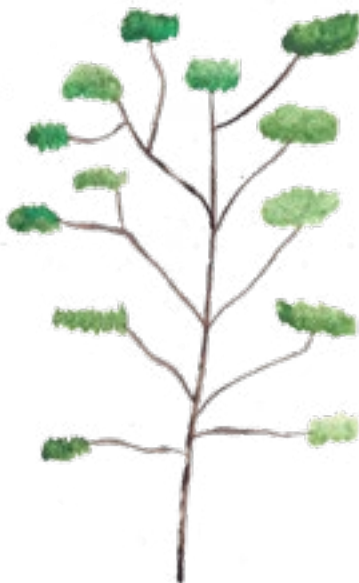
Rua da Prainha 551

Bairro São Benedito

65725-000 Pedreiras, MA

Fones: (99) 3642-2061 / (99) 3624-2152 / (99) 3634-1463

[www.assema.org.br](http://www.assema.org.br)







Impressão e acabamento









Patrocínio



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



ISSN 978-65-86056-65-5



9 786586 056655

CGPE 15734