

Importância social e econômica da manta para a Região

Introdução

Submédio do Vale do São Francisco está localizado na região sertaneja, no oeste do estado de Pernambuco e norte do estado da Bahia, entre os paralelos $07^{\circ} 0'00''$ e $10^{\circ} 30'00''$ de latitude sul e entre os meridianos $37^{\circ} 00'00''$ e $41^{\circ} 00'00''$ de longitude oeste, com uma área de 125.755 km². Abrange municípios dos estados da Bahia e Pernambuco, incluindo as sub-bacias dos rios Pajeú, Tourão e Vargem, além da sub-bacia do Rio Moxotó (Figura 1.1).

O clima predominante nessa região é o quente semiárido mediano, com sete a oito meses secos e regime de chuvas de outono-inverno, com total anual de cerca de 550 mm, concentradas, principalmente, entre os meses de novembro e março.

Os solos, em sua maioria, apresentam fertilidade natural média. Já quanto à vegetação predomina a caatinga que, a depender do grau de xerofitismo, pode ser hiperxerófila (associada a climas áridos e semiáridos típicos) ou hipoxerófila (menos seco que o precedente), havendo também a presença de campos de cultivo agrícola em áreas dependentes de chuva e irrigadas, além da presença de pastos cultivados. É nessa região que se produz a manta de carne salgada, a partir das carcaças de caprinos e ovinos também criados nesse ambiente.

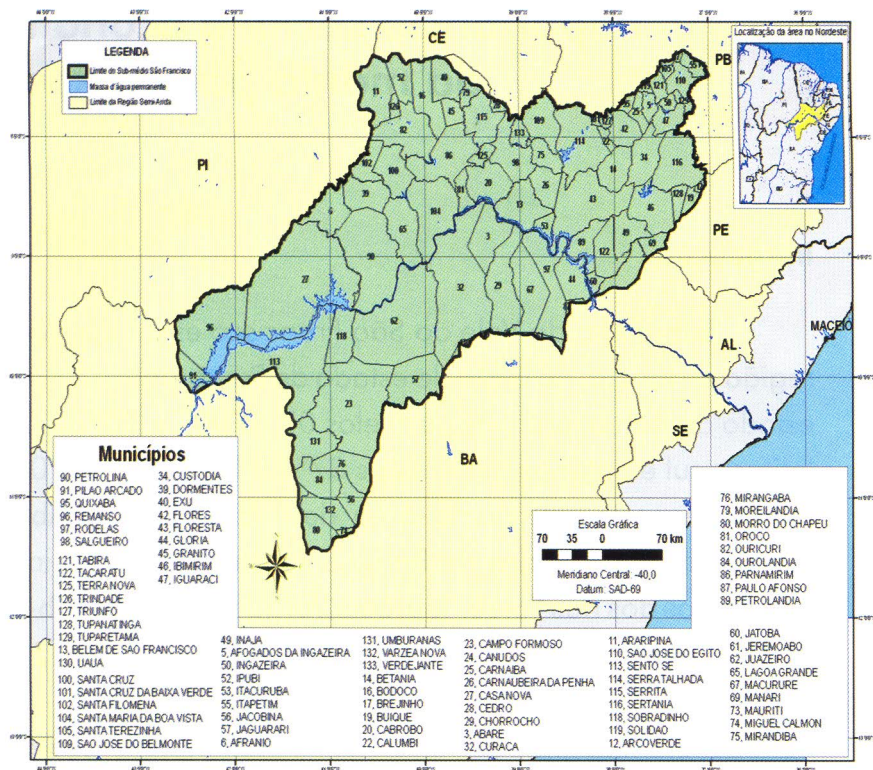


Figura 1.1 – Relação dos municípios dos estados da Bahia e Pernambuco que integram o Submédio do São Francisco.
Fonte: Laboratório de Geoprocessamento, Sensoriamento Remoto e Computação Gráfica da Embrapa Semiárido.

Histórico

Os primeiros relatos da presença de caprinos e ovinos na região Nordeste do Brasil datam do Período Colonial. Eles foram trazidos pelos colonizadores portugueses, sendo essa região a porta de entrada dos animais no país.

A adaptação dos ovinos e, sobretudo, dos caprinos ao ambiente semiárido (que ocupa quase que 70% da região Nordeste do Brasil), fez com que a população de animais aumentasse consideravelmente, transformando o semiárido brasileiro numa das regiões com maior população de caprinos e ovinos no Brasil e no mundo, com quase 14,1 milhões de cabeças (IBGE, 2007). Com isso, a caprinovinocultura passou a ter lugar de destaque como atividade econômica e social do sertanejo, estando inserida na cultura deste povo.



Sertaneja em sua rotina rural com pequena criação de ovinos e caprinos

Os caprinos e ovinos trazidos pelos colonizadores passaram ao longo dos anos por um processo de seleção imposto pelos desafios naturais, como a baixa precipitação pluviométrica, a limitada oferta de forragem e de água (principalmente durante a época seca do ano), a inexistência de práticas de manejo dos animais, assim como a presença de

predadores, entre tantos outros. Essa seleção natural deu origem a uma série de raças ou grupos genéticos com características peculiares, a exemplo dos ovinos Rabo Largo; Somalis Brasileira; Bergamácia Brasileira; Morada Nova; Santa Inês; e dos caprinos Canindé; Repartida; Moxotó; Marota; Azul e outros. Os animais destes grupos genéticos e seus mestiços são os que predominam na região, originando a maioria das carcaças produzidas.

A elevada densidade demográfica humana (já que o semiárido brasileiro é considerado o mais populoso de todo o mundo, o que gera uma grande demanda por alimentos), associada à presença de um grande plantel de caprinos e ovinos, contribuiu para que esses animais fossem utilizados como a base alimentar dessas populações, especialmente no que diz respeito às fontes protéicas. Nos dias atuais, em muitas comunidades do semiárido brasileiro, a criação de caprinos e ovinos, mesmo que realizada em sua maioria de forma extensiva, é responsável por boa parte da renda e alimentação das famílias.



Pequeno rebanho de caprinos e ovinos criados de forma extensiva na zona rural de Petrolina

Para a conservação dos tecidos cárneos, uma vez que o animal abatido apresentava quantidade de carne superior ao consumo da família, era utilizada a salga seguida de secagem, visando mantê-la adequada ao consumo por um período maior de tempo. O processo de salga também teve origem entre os colonizadores portugueses, que já utilizavam tal técnica para conservar produtos cárneos e pescados.

No Brasil, o processo de salga das carnes deu origem ao charque, à carne de sol e a diversos outros produtos cárneos curados nacionais. A carne conservada à base de sal e secagem possibilitou a alimentação dos desbravadores das regiões inabitadas e o povoamento das mesmas. Atualmente, vários desses produtos cárneos conservados com o uso do sal são típicos da região Nordeste do Brasil.

De forma específica, na região do Submédio do Vale do São Francisco, tendo como referência a cidade de Petrolina, a inserção das mantas de carne salgada caprinas e ovinas se deu pela necessidade de conservação destas carnes, visando ao seu posterior consumo.

Contudo, ao contrário de outras regiões brasileiras em que o processo de salga é realizado nos cortes cárneos (pernil, lombo, etc.), nessa região, com o objetivo de facilitar o processo de secagem, deixando a carne com distribuição mais homogênea de sal, a carcaça era toda desossada com os músculos manteados, deixando uma fina camada de tecido muscular e mantendo apenas alguns ossos para assegurar a sustentação da carne durante a secagem. Na região, esse processo para a obtenção da manta de carne salgada é

realizado há décadas, sendo passado de pais para filhos.

Outro fator que contribuiu para a inserção da manta como um produto regional foi a necessidade de atender às demandas de visitantes e viajantes por carnes assadas servidas em espetos. Isso era mais fácil de ser obtido a partir de cortes da carcaça de bovinos, em virtude das maiores porções musculares nas carcaças desses animais. Contudo, o efetivo regional era e continua sendo, em sua maioria, composto por caprinos e ovinos. Assim, para atender a essa demanda com a matéria-prima que tinham em mãos, era preciso desossar e manter as carnes caprina e ovina, realizando a secagem na forma de manta (a qual, após seca, era cortada em pedaços para a confecção dos espetos). Esse processo colaborou com o aumento do número de restaurantes do tipo “Bode Assado” em Petrolina e nos demais municípios do Submédio do São Francisco.

Nas feiras e açougues, as vendas de carne retalhada (como é conhecida na região) passaram também a ser bem valorizadas. Isso se deu em virtude da cobrança do mesmo preço pela venda da carne com osso e sem osso. Para a dona de casa é mais prático levar a carne já desossada, destinando menos tempo ao seu preparo, não pagando pelo serviço de desossa e salga e, ainda, levando também todos os ossos daquela carcaça que comprou para preparar outros pratos, como o pirão.

Mais recentemente, a partir de meados da década de 1990, foi implantado no município de Petrolina, em substituição às barracas que serviam principalmente pratos

com carne caprina e ovina, o denominado Bode Assado (cordeiro assado), um complexo gastronômico composto por um conjunto de restaurantes com o objetivo de servir pratos típicos à base de carne caprina e ovina. Esse complexo conhecido como “Bodódromo” é o maior da América Latina a servir esses tipos de pratos, e atualmente é uma das principais atrações turísticas do município de Petrolina, recebendo milhares de visitantes todos os anos.

A implantação do Bodódromo impulsionou a venda de carne caprina e, principalmente, ovina na região. Como o principal prato servido é o “Bode Assado na Brasa” (confeccionado a partir das mantas de carne), a criação de animais visando à obtenção de mantas para servir o Bodódromo e os Bodes Assados da região foi consideravelmente incrementada, atendendo o público local, mas também apresentando a novos grupos de pessoas as carnes



Vista da entrada do Bodódromo

típicas da região, preparadas a partir das mantas de carne salgada de caprinos e ovinos.

Atualmente, apenas no Abatedouro Municipal de Petrolina são abatidos aproximadamente 6 mil cabeças por mês, quando somados os caprinos e ovinos. A grande maioria desse total é para a obtenção das mantas de carne, seja de ovinos nos Bodes Assados e Bodódromo ou de ovinos e caprinos para comercialização nas diversas feiras livres do município. Somente para o Bodódromo, onde a grande maioria das carcaças é transformada em mantas de carne salgada, são abatidos aproximadamente 1.200 ovinos por mês (SENAI, 2007).

Importância socioeconômica

Segundo o IBGE (2007), há no Brasil cerca de 9,3 milhões de caprinos e 16,6 milhões de ovinos, ou seja, aproximadamente 25,9 milhões de caprinos e ovinos. Deste total, mais de 91% dos caprinos e 56% dos ovinos do país, estão concentrados na região Nordeste brasileira, especialmente em sua zona semiárida.

Apenas no município de Petrolina o rebanho caprino e ovino é superior a 160 mil cabeças, bem maior que o plantel bovino, suíno e de equídeos juntos, que é de cerca de 58 mil cabeças (27 mil bovinos, 14 mil equídeos e 17 mil suínos). Nesse município, a densidade de caprinos e ovinos é de 35,5 animais por quilômetro quadrado ou 0,58 caprinos/ovinos por habitante, o que é considerado um valor bastante expressivo

para as condições brasileiras.

Em outros municípios da região, esses números são ainda mais expressivos. Em Juazeiro (BA) o rebanho de caprinos e ovinos é de 322 mil animais, sendo 195.700 caprinos e 126.787 ovinos, com densidade de 50,47 animais por quilômetro quadrado ou 1,32 caprinos/ovinos por habitante. Já em Dormentes (PE), a densidade de caprinos e ovinos é de 79 cabeças por quilômetro quadrado, ou sete animais por habitante. Esses números dão uma idéia da importância dos rebanhos de caprinos e ovinos para o Submédio do São Francisco, já que, apesar de o abate dos animais estar concentrado nas principais cidades, a produção dos mesmos é praticada em toda a região.

Além da marcante presença desses animais, destaca-se no Submédio do São Francisco a vocação natural e histórica que essa região apresenta na criação de caprinos e ovinos. Em contrapartida, a criação desses pequenos ruminantes tem contribuído com a geração de alimentos para as famílias, na criação de empregos, na geração de renda, na manutenção de pessoas na zona rural, além de impulsionar uma cadeia produtiva que tem grande participação na economia de toda a região.

Essa cadeia produtiva íntegra, em seu ambiente organizacional, os segmentos que antecedem à produção animal (empresas prestadoras de serviços e comercializadores de insumos destinados à produção do animal), as propriedades rurais, os segmentos de transformação e distribuição, até o consumidor (Figura 1.2).

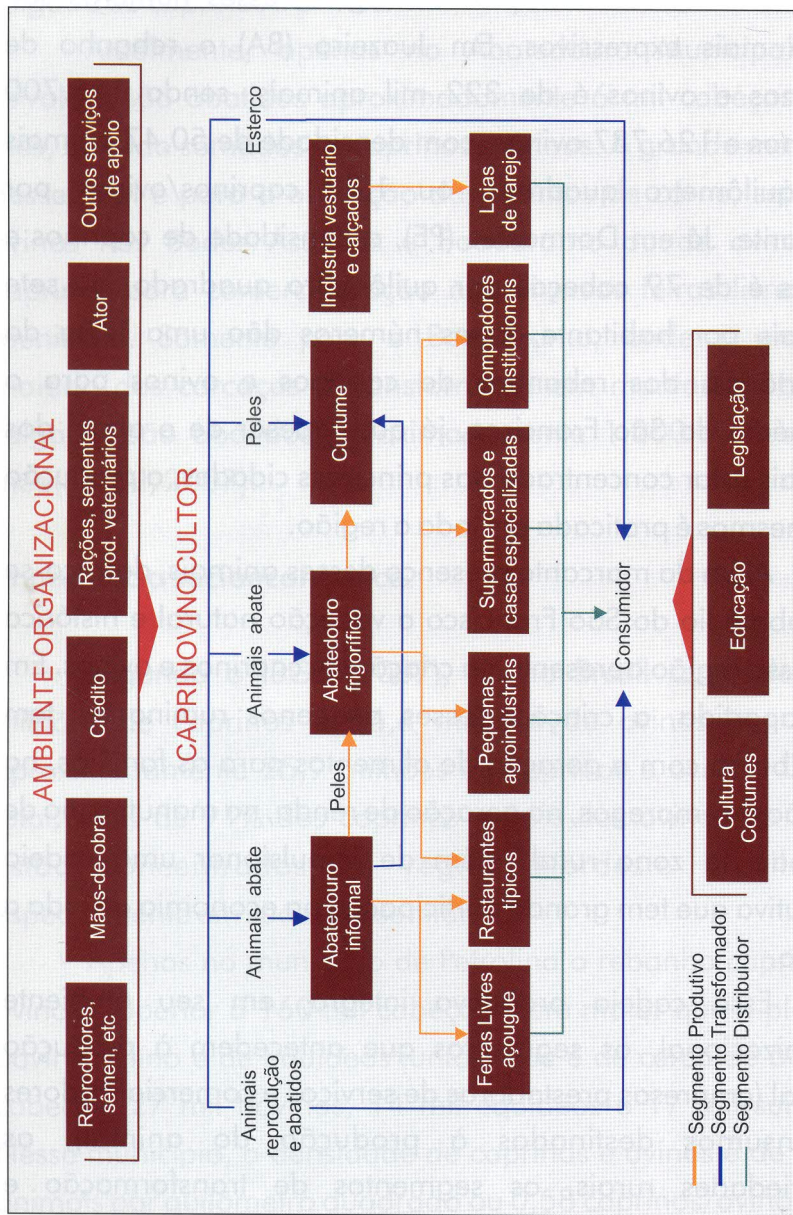


Figura 1.2 – Representação do ambiente organizacional da cadeia produtiva da carne caprina e ovina no Submédio do São Francisco.

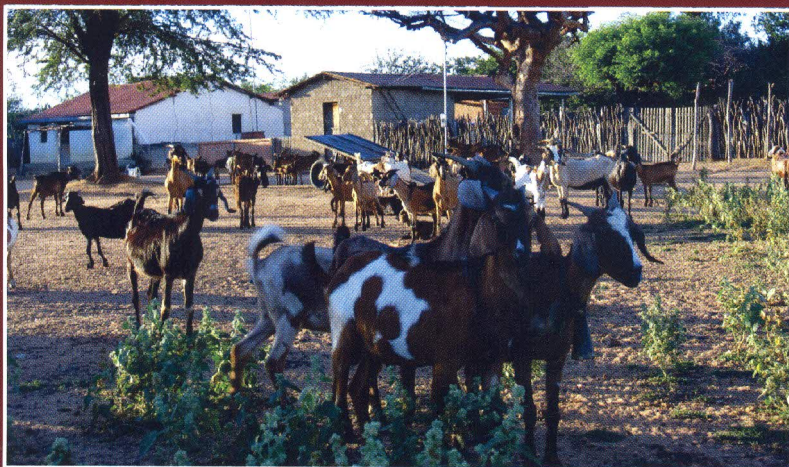
As cadeias produtivas de caprinos e ovinos são de grande importância econômica para os municípios que compõem o Submédio do São Francisco. De acordo com Holanda Júnior e Nogueira (2004), que realizaram uma estimativa da movimentação financeira proveniente da comercialização e consumo da carne caprina e ovina da microrregião de Juazeiro, mais de 264 mil caprinos e 49 mil ovinos foram abatidos para consumo familiar, ao passo que cerca de 187 mil caprinos e 94 mil ovinos foram vendidos para abate, enquanto que aproximadamente 32 mil caprinos e 10 mil ovinos foram vendidos para a recria. Com isso, apenas na microrregião de Juazeiro, considerando a venda da carne, venda de peles e venda de animais para a recria, foram movimentados em torno de R\$ 22 milhões no ano.

No contexto social, é importante ressaltar que a maioria do rebanho caprino e ovino é criado por produtores de base familiar em pequenos empreendimentos rurais. Na região de Petrolina, 92% dos estabelecimentos rurais apresentam áreas inferiores a 50 hectares, sendo que 47% dessas propriedades são inferiores a 10 hectares (SENAI, 2007).

Aliado a isso, Holanda Júnior et al. (2004) relatam também que entre os produtores rurais do sertão baiano do São Francisco (com municípios que compõem o Submédio do São Francisco), os caprinos são criados por 92% das famílias, os ovinos por 78% e os bovinos por 50%. Ou seja, na região há um grande número de propriedades rurais que têm na caprinovinocultura o seu principal produto pecuário, representando a principal atividade da agricultura familiar da

região (embora essas propriedades explorem o policultivo – contemplando, além da pecuária, os cultivos agrícolas).

Na pecuária, o modelo de produção predominante é o



Pequeno empreendimento rural de base familiar - Petrolina

extensivo, destinado ao autoconsumo, com venda dos animais excedentes. Além dos produtos gerados com a pecuária (incluindo o esterco), as receitas agrícolas da propriedade são compostas também pela venda de produtos agrícolas como a farinha de mandioca, lenha, carvão, frutas nativas e por rendas não agrícolas, tal como a venda de mão de obra.

Nessas propriedades, a vegetação da caatinga é a principal fonte alimentar para os rebanhos, sendo que em torno de 97% a 99% dos produtores a utilizam como pasto para os animais. Na maioria das situações, as áreas de caatinga são comunitárias, sem a presença de cercas. Outras alternativas

forageiras também são utilizadas para a alimentação desses animais, especialmente no período seco do ano: como o capim-búffel, o capim-elefante, a leucena, a palma-forrageira, a maniçoba, a melancia-forrageira, o sorgo e outros.



Aninais alimentados com palma forrageira em propriedade rural

Segundo Holanda Júnior et al. (2004), no sertão baiano do São Francisco cada propriedade possui, em média, cerca de 80 caprinos e 50 ovinos. O manejo reprodutivo predominante é a monta natural. No manejo sanitário, a maioria dos produtores realiza vacinações e vermifugações nos animais para o controle das principais enfermidades e parasitas externos e internos. Pode-se dizer que a maioria dos animais produzidos no Submédio do São Francisco é oriunda de sistemas de produção de base familiar, alimentados com a

vegetação nativa que é particular dessa região e alternativas forrageiras nativas ou exóticas adaptadas ao semiárido, com pouco uso de agroquímicos, tanto para os animais quanto para as áreas de cultivo, salvo vacinações e aplicações de anti-helmínticos.

Nessas propriedades, em média, a cada dois meses é abatido um caprino ou ovino para a alimentação da família (HOLANDA JÚNIOR et al., 2004). O valor dos animais abatidos para o autoconsumo representa cerca de 20% a 30% da renda bruta da família no ano, considerando um valor de renda médio de 1,7 salário mínimo (R\$ 867,00). A renda do autoconsumo equivale de R\$170,00 a R\$ 260,00. Ressalta-se que a carne caprina e ovina para o consumo na propriedade também é retalhada e manteada, gerando a manta de carne salgada.

Quanto à comercialização dos animais, há predominância das cadeias curtas, com venda direta pelo produtor, como a que ocorre no distrito de Massaroca, localizado na zona rural de Juazeiro (Figura 1.3).

Cerca de 73% dos produtores vendem seus animais na propriedade, enquanto uma minoria repassa diretamente ao consumidor, o que, quando ocorre, se dá principalmente nas feiras livres. É também nas feiras livres e nos açougues que é comercializada a maior parte das carnes de caprinos e ovinos da região. Em Petrolina, especialmente, há o Bodódromo que contribuiu com a comercialização de um grande número de carcaças diariamente, a maioria delas na forma de espetos que são confeccionados a partir da manta de carne salgada.

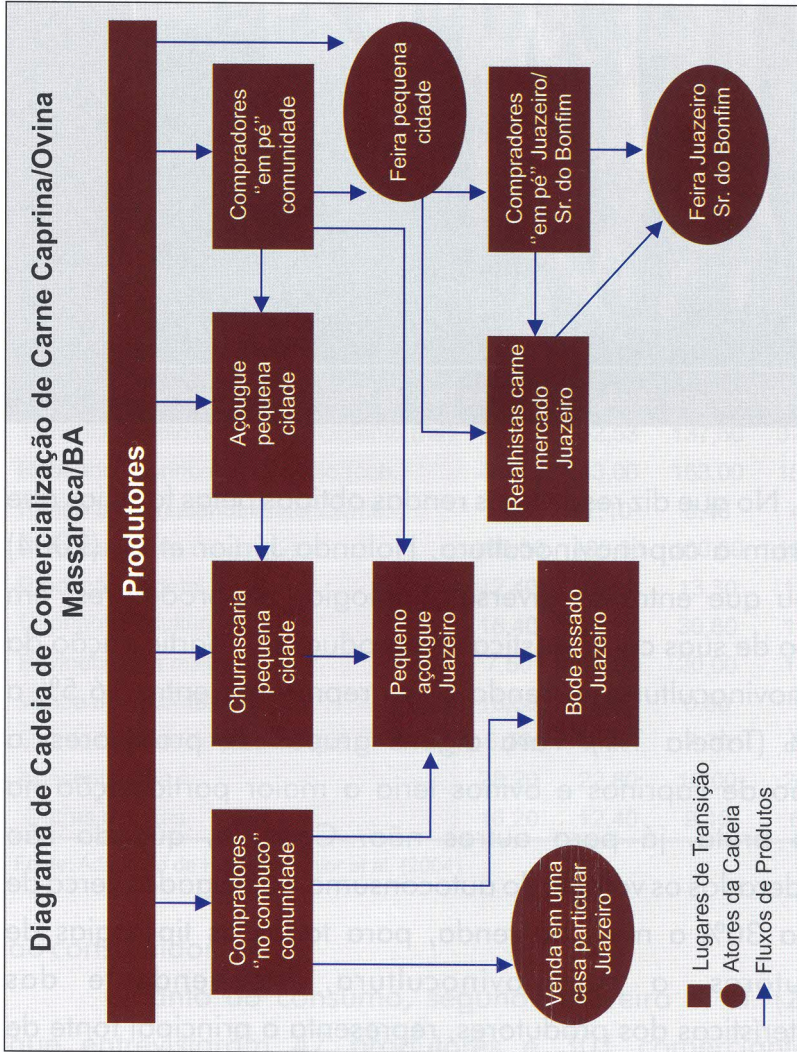


Figura 1.3 – Circuito de comercialização de caprinos e ovinos no distrito de Massaroca, Zona rural de Juazeiro/BA. Fonte: SENAI (2007).



Comercialização de carcaças e manta na Feira da Areia Branca - Petrolina

No que diz respeito às rendas obtidas pelas famílias que exploram a caprinovinocultura, Holanda Júnior et al. (2004) relatou que entre as diversas tipologias de produtores, em função de suas características de produção, a participação da caprinovinocultura na renda bruta representa entre 16,5% a 30,8% (Tabela 1.1). Para alguns grupos de produtores, a criação de caprinos e ovinos teria a maior participação na renda bruta, já para outros não. Contudo, quando são considerados os valores do autoconsumo e agregados cerca de 20% a 30% a mais de renda, para todas as tipologias de produtores, a caprinovinocultura, independente das características dos produtores, representa a principal fonte de renda.

Quanto ao segmento de transformação e distribuição,

no município de Petrolina há um abatedouro municipal certificado com o Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Já em Juazeiro, além do abatedouro municipal que possui o SIM, há ainda um frigorífico que possui o certificado emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e outro com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). De uma forma geral, esses segmentos têm melhorado ao longo dos anos, dando à região condições de oferecer carnes com bons padrões de qualidade

Tabela 1.1 – Estrutura de renda de diferentes tipologias de caprinovinocultor no sertão baiano do São Francisco

Indicadores	Tipo A	Tipo B	Tipo C	Tipo D
Percentual de unidades	53,67	29,72	9,44	2,17
Tamanho médio do estabelecimento (ha)	15,08	52,53	137,50	377,07
Rebanho caprino-ovino médio (cab.)	48,00	83,00	163,00	152,00
Renda bruta (salários mínimos/mês)	1,36	2,10	3,46	4,11
Composição da renda (%)	100,00	100,00	100,00	100,00
Produção vegetal	12,40	16,00	13,30	13,30
Caprinovinocultura	18,40	21,70	30,80	16,50
Bovinocultura mista	7,50	17,00	20,00	15,40
Venda de mão-de-obra	10,60	2,90	0,80	1,20
Outras receitas da propriedade	6,70	7,20	7,70	5,00
Aposentadoria	28,20	22,80	18,00	24,10
Outras receitas	16,20	12,40	9,40	6,00

Fonte: Adaptado de Holanda Júnior et al. (2004)

ao consumidor.

Quanto ao consumo, segundo Moreira et al. (2000), que entrevistaram 47 produtores e 301 comerciantes de caprinos e ovinos, o consumo das carnes desses animais nos municípios de Petrolina e Juazeiro é de 11 kg por habitante ao

ano, sendo 11,73 kg em Petrolina e 10,81 kg em Juazeiro. Estes valores relatados são bem superiores aos consumos observados nas principais capitais da região Nordeste e das demais regiões brasileiras.

Como exemplo, em Fortaleza (CE) e Natal (RN) o consumo de carne caprina/ovina é de cerca de 0,90 kg por habitante ao ano, enquanto que em Teresina (PI), o consumo é de 2,77 kg por habitante ao ano. Este consumo menos expressivo das capitais nordestinas em relação ao observado em Petrolina e Juazeiro se dá principalmente em virtude da menor oferta de carnes naquelas localidades, uma vez que são bastante apreciadas.

Esse baixo consumo nas capitais da região Nordeste e em outras regiões brasileiras aponta boas perspectivas para a manta de carne salgada caprina e ovina produzida no Submédio do São Francisco, que proporciona aos consumidores um produto típico nordestino, originado da agricultura familiar do semiárido, com características peculiares no que diz respeito aos tipos de animais abatidos e à criação desses animais com alimentação particular do sertão e pouco uso de agroquímicos, além de um bom padrão de qualidade do produto a preços competitivos.