

Projeto Governança Local para a Biodiversidade (G.Lo.B) - Brasil.

Work package 3

Fase II: Inventário de produtos com identidade do território objeto de estudo.

Local Staff: Revecça Tapie

Facilitadora Slow Food Nordeste

Salvador, 30 de Março 2015

PROJETO G.Lo.B.

Região do Vêneto - Secção Relações Internacionais - Fondamenta Santa Lucia, Cannaregio 23 – 30121 Veneza – Itália
tel. +39 041 279 4348 / +39 041 279 4378 - progettoglob@regione.veneto.it

Apresentação

Este documento tem como objetivo apresentar as Fichas de Produtos da agrobiodiversidade local do território do Sertão São Francisco, conforme metodologia do Slow Food, no âmbito do projeto GLOB – Brasil.

A realização do mapeamento teve como ferramenta principal as visitas em campo, tendo como referência local, a Rede Sabor Natural do Sertão, desenvolvendo um trabalho participativo com os agricultores familiares, comunidades tradicionais, movimentos sociais e gestores de projetos, permitindo conhecer os desafios e o grande sentimento de pertencimento que esses atores sócias mantêm com o seu território.

As fichas de produtos tem como objetivo compartilhar as experiências de convivência com o semiárido, divulgar as potencialidades, fragilidades nas cadeias produtivas dos produtos selecionados, permitindo um intercâmbio de conhecimento da agrobiodiversidade local entre os diversos atores envolvidos no projeto GLOB Brasil, Moçambique e Angola. Salientamos que alguns dados aqui apresentados, representam uma descrição macro das espécies, muitos delas com poucas informações formais, traduzindo a fragilidade ou por se encontrarem sob ameaça de extinção.

O desafio desse trabalho é ampliar as discussões e as políticas públicas voltadas para a valorização e comercialização de produtos de espécies nativas, fortalecendo o empreendimento familiar, a cultura alimentar e os recursos naturais da caatinga, entendendo ser esta mais uma forma de fortalecimento da soberania alimentar e desenvolvimento sustentável para as comunidades locais.

Esperamos que este documento venha nortear prioridades, fomentando a mobilização e o diálogo entre os diversos parceiros envolvidos nas ações do GLOB, potencializando novas ações e projetos de cooperação com o semiárido da Bahia.

Revecca Cazenave-Tapie

Aspectos Metodológicos

A metodologia e as ferramentas de análise das fichas de produtos, foram desenvolvidas a partir da filosofia da rede Slow Food, da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, se inspirando nas experiências das comunidades do alimento do Terra Madre. A abordagem é participativa, buscando a identificação de produtos que caracterizem a identidade do território; envolvendo os produtores, consumidores, e membros da sociedade envolvidos direta ou indiretamente nas políticas alimentares locais.

Fases da Metodologia:

FASE 1 – Descrição sintética do patrimônio agroalimentar do território objeto do estudo;

FASE 2 – Criação de um inventário de produtos com uma identidade específica, ligados ao território de referência;

FASE 3 – Identificação dos produtos potenciais para o projeto da Arca do Gosto;

FASE 4 – Identificação dos produtos potenciais para o projeto das Fortalezas.

FASE 2: Criação de um inventário de produtos ligados a identidade do território de referência.

Critérios a serem considerados:

Patrimônio agro alimentar do território, com identidade específica, em vias de extinção, com potencial para ser valorizado.

Ferramentas: Ficha de mapeamento – dados secundários , Critérios Arca do Gosto – Ficha dos produtos da Arca , Critérios projeto das Fortalezas – Protocolo de produção.

NÃO devem ser incluídos os produtos industriais, transgênicos, importados ou adotados recentemente (há poucas décadas).

NÃO deve ser apresentada uma lista de todas as produções agrícolas de uma região. É preciso focalizar a atenção para espécies, variedades, raças animais ou técnicas especiais, que foram transmitidas de geração para geração.

NÃO se procura o produto mais cultivado, o mais vendido ou o mais exportado. Muitas vezes são mais interessantes os produtos que têm uma difusão limitada ou que, em alguns casos, não têm um verdadeiro mercado.

Resultado esperado:

Cada produto local e tradicional que for identificado, será descrito com uma “FICHA de PRODUTO” apropriada, resumindo todas as informações coletadas, a partir da caracterização da espécie, variedades e raças, com informações detalhadas sobre a origem e a distribuição, e notícias relativas ao uso e às características mais importantes em termos de preparos alimentares, difusão no território, eventuais aspectos de comercialização e tudo o que for relativo à caracterização nutricional (se conhecida).

Empreendimentos e Comunidades de alimentos entrevistadas:

Município	Empreendimentos/ comunidades/atores	Produtos/ espécies
Casa Nova	Comunidade da Melancia	Queijo Coalho, carne de bode seca, beneficiamento de frutas
Juazeiro	Comunidade do Sertãozinho	Queijo Coalho, carne de bode seca
Remanso	Associação dos pescadores e pescadoras de Remanso - APPR	Pescadoras artesanais
Remanso	Colônia dos Pesadores	Beneficiamento de peixe
Curaçá.	Sr. Gonçalo, escador mais antigo da comunidade Fazenda Nova Jatobá	Pesca artesanal
Sobradinho	Associação de Pescadoras de Sobradinho (COOPES)	Beneficiamento de Peixe
Sobradinho	Associação de mulheres, artesãs e beneficiadoras do pescado:	Pesca artesanal
Uauá	Jaílson Cardoso	Produtor carne de bode
Uauá	Luiz Alberto Brito Mendes	Veterinário: (autor do blog Luiz do berro verdades
Remanso	Sra. Socorro, Rede das Mulheres	meliponicultura
Remanso	Serviços de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP)	Apicultura, beneficiamento, caprino, agroecologia
Sento Sé.	Associação dos Apicultores de Sento Sé (AAPSEE)	Apicultura

Sumário

Apresentação.....	2
Aspectos Metodológicos	3
Empreendimentos e Comunidades de alimentos entrevistadas:	4
Plantas Nativa da Caatinga	7
Queijo de Coalho de Cabra.....	11
Beneficiamento de Peixe	16
Carne de Bode Seca.....	21
Mel de abelhas Nativas: Mandaçaia.....	25
Mel de abelhas Nativas: Manduri.....	29
Maracujá da Caatinga.....	33
Ovos de galinha Caipira.....	37

Inventário de produtos da agrobiodiversidade local.

Fase II



Território Sertão do São Francisco Bahia – Brasil

FICHA PARA OS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade
EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Plantas Nativas da Caatinga

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação e nome científico.

1. ¼Aroeira-do-Sertão (*Myracrodruon Urundeuva*)
2. ¼Angico (*Anadenanthera Colubrina* var. *Cebil*)
3. *Amburana ou Imburana-de-cheiro (*Amburana Cearensis*)
4. *Catingueira (*Caesalpinia Pyramidalis*)
5. Carqueja / alecrim (*Calliandra depauperata*)
6. ¼ Canafístula / canafiste (*Senna spectabilis*)
7. °Favela (*Cnidoscolus phyllacanthus*) (de fácil plantio);
8. *Pau-Ferro (*Caesalpinia Ferrea*)
9. Quebra faca; (não -identificado)
10. *Mororó (*Bauhinia Cheilantha*)
11. ¼Umbuzeiro (*Spondias Tuberosa*)
12. ¼ Juazeiro (*Ziziphus joazeiro*)
13. Macambira (*Bromelia laciniosa*)

*espécies da família Leguminosae ou Fabaceae / ° espécies de Euphorbiaceae / ¼ arvores

Categoria:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cacau | <input type="checkbox"/> Hortaliças |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Chá |
| <input type="checkbox"/> Cereais, grãos e farinhas | <input type="checkbox"/> Videiras |
| <input type="checkbox"/> Ervas aromáticas e especiarias | <input checked="" type="checkbox"/> Outras : Plantas e/ou Ervas medicinais da caatinga. |
| <input type="checkbox"/> Fruta | |
| <input type="checkbox"/> Legumes | |

Origem e área de produção histórica:

As plantas mencionadas caracterizam algumas espécies nativas da caatinga, vegetação típica do semiárido baiano, bioma que se estende pelo Nordeste e alcança uma pequena parte no norte de Minas Gerais, dentro da área definida, politicamente como polígono das secas.

Cultivar, espécie e tipologia: Breve descrição acima, a ser desenvolvida ao longo do projeto com o apoio de um biólogo ou especialista na área.

Descrição:

Segundo estudos, dentre os biomas brasileiros, a caatinga é provavelmente, o mais desvalorizado e mal conhecido. Essa vegetação que o sertanejo se apropriou e desenvolveu técnicas de sobrevivência, ainda é muito usada como recurso medicinal e alimentar, tanto para o homem que para a ovinocaprinocultura. Além disso, a vegetação da Caatinga representa a principal alternativa para o uso doméstico e agregação de valor a propriedade, que pela fraca manutenção e gestão sustentável, tem representado uma ameaça a biodiversidade local.

A vegetação da caatinga, possui espécies que apresentam adaptações à deficiência hídrica que para reduzir as perdas de água pela transpiração, muitas espécies contam com folhas coriáceas ou com pêlos; a maioria perde as folhas na estação seca, outras apresentam folhas modificadas e caules com capacidade de realizar fotossíntese como os cactos. Algumas espécies também têm estruturas de reserva, onde armazenam água, como o umbuzeiro.

Uso e valor nutricional: Conforme pesquisa e relato das comunidades locais.

Juazeiro: é uma xerófila de folhagem perene, que renova anualmente as folhas. A floração ocorre nos meses de novembro e dezembro, o fruto maduro é rico em vitamina C, com maturação nos meses de junho e julho. O juazeiro poder utilizado na alimentação de caprinos e ovinos como um recurso alimentar alternativo durante a época seca.

Macambira: a farinha da macambira é composta, em sua maior proporção (63,1%), de amido, uma substância química parecida à da farinha de mandioca, porém com um teor protéico bem mais elevado, próximo das farinhas de milho e arroz. Ainda é rica em cálcio, quinze vezes mais alto que o leite, e três vezes mais elevado que o queijo, sendo uma das farinhas mais nutritivas.

Carqueja: alguns agricultores dizem que a carqueja salva os animais que estão muito magros com a falta de alimentos na caatinga seca. A análise química das folhas da carqueja revela a presença de proteína bruta, amido e sais minerais.

-**Canafista:** Usado nas comunidades para gripe dos caprinos.

- **Aroeira, angico, pau-ferro:** Usado para inflamações em geral do animal.

- **Amburana:** Usado como remédio pós-parto para evitar inflamações.

- **Rama de melancia, gergelim:** Fonte de vitaminas para as cabras

Quantidade aproximada produzida:

Metade do bioma encontra-se devastado, o Ministério do Meio Ambiente estima que apenas cerca de 54 % da vegetação local ainda seja remanescente da original.

Preparo, consumo e conservação: Informações a serem adquiridas na fase III do projeto

Vulnerabilidades

As espécies acima citadas tem uma grande importância para as comunidades sertanejas e para a ovinocaprinocultura. A lenta regeneração e baixas taxas de crescimento, a exploração superior ao limite de sustentabilidade, o longo período de seca e as limitações de acesso a água nesse período, a degradação ambiental particularmente proveniente das queimadas, a implantação de projetos pontuais com baixos indicadores de continuidade e monitoramento das ações, falta de ordenamento na pastagem, o fraco apoio de infraestrutura para isolamento da área de preservação são alguns problemas que foram identificado e relatado pelas famílias durante as viagens à campo. Esses fatores, vem consequentemente colaborando como o desaparecimento de espécies da biodiversidade local, sendo assim imprescindíveis a adoção de apoio técnicos, políticas públicas, técnicas de manejo juntamente à preservação da biodiversidade. As comunidades mostram grande interesse em participar das atividades de recaatingamento, desde que haja um apoio na infraestrutura, doação de mudas e acompanhamento técnico.

Transformando as Vulnerabilidades em Potencialidades para um alimento Bom, Limpo e Justo

Sugestão de temas na Usinas WP4: viabilização de projetos de preservação e manejo ambiental.

- Indicação das espécies para a Arca do Gosto;
- Estudo de viabilidade para criação da Fortaleza bioma Caatinga com instituições parceiras;
- Projetos de mudas, canteiros ecológicos, farmácia viva no fundo de pasto;
- Articulação com projetos afins como Pro semiárido/CAR.
- Fortalecimento do projeto Recaatingamento já desenvolvido pelo IRPAA
- Fortalecimento das ações sobre o uso do Manejo Florestal Sustentável por agricultores familiares, com gestão e conservação da biodiversidade local.
- Projeto 1001 canteiros de recaatingamento, se inspirando no projeto 1001 hortas.
- Catalogo das ervas, plantas medicinais e uso na cultura alimentar das comunidades;

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

- **Vegetação nativa do bioma caatinga:** [http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18267/1/Biodiversidade Caatinga parte2.pdf](http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18267/1/Biodiversidade_Caatinga_parte2.pdf)

- **Banco Ativo de Germoplasma** (unidades conservadoras de material genético uso imediato), Doutor em Zootecnia, Cláudio Mistura, professor do Departamento de Tecnologia e Ciências Sociais (DTCS), da Universidade do Estado da Bahia (Uneb), campus, Juazeiro. Estudos sobre o estilosantes - Juazeiro, Sobradinho, Sento Sé, Remanso, Casa Nova, Campo Alegre de Lourdes, Curaçá e Canudos.

- **Leguminosas forrageiras da caatinga,** http://www.academia.edu/7421497/Leguminosas_forrageiras_da_Caatinga_plantas_importantes_para_o_Sert%C3%A3o_da_Bahia

Iniciativas: Instituto Nacional do Semiárido (INSA) Realização de carta com pautas estratégicas para a implantação do manejo florestal na Caatinga. Articulação para ter acesso a carta, <http://www.brasil.gov.br/ciencia-e-tecnologia/2015/03/insa-elabora-documento-para-implantacao-de-manejo-florestal-na-caatinga>

IRPAA: Reaatingamento, <http://www.irpaa.org/modulo/recaatingamento>

FICHA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade
EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Queijo de Coalho de Cabra

Nome científico do produto:

Nome do produto (em português): Queijo de Coalho de Cabra

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Queijo de Cabra

Categoria:

☒ Queijos ou produtos lácteos

☐ Embutidos e produtos à base de carne

☐ Conservas de peixe

☐ Mel e outros produtos das colmeias

☐ Outras

Origem e área de criação ou de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia – território de identidade Sertão São Francisco – semiárido baiano.

– Comunidades visitadas para o mapeamento:

1. Comunidade da Melancia - município de Remanso: Produção sob encomenda.
2. Comunidade do Sertãozinho: município de Juazeiro: Produção anual.

História do produto:

A ovinocaprinocultura no estado da Bahia se concentra principalmente na região do semiárido, onde os animais tiveram uma excelente adaptação as características da região. O território Sertão do São Francisco é considerado, em termos de criação de ovinos e caprinos, como um dos mais importante do Nordeste, com um efetivo, conjunto próximo aos 2 milhões de cabeças.

Considerando o tamanho do rebanho existente e potencial de exploração, apresenta ainda um pequeno aproveitamento de seu potencial de produção de leite de cabra e derivados, particularmente para os produtos tradicionais ou artesanais, como o queijo coalho, o doce de leite de cabra, cuja comercialização ainda é feita de maneira informal. A produção do queijo coalho de cabra, é uma prática nas famílias, que traduz os costumes e cultura alimentar dos sertanejos.

Conforme relato das comunidades, o leite e o queijo eram umas das principais fontes de alimento das crianças sertanejas, cujo hábito alimentar vem sendo mudado pelo incentivo do uso do leite e derivados bovinos ou por orientações de órgãos de saúde. Este fator se amplia com o pouco conhecimento do mercado e do consumidor, sobre as múltiplas utilizações do leite de cabra das mais diversas formas; como matéria-prima para produção de queijos, em uso terapêutico para as pessoas sensíveis à lactose, pessoas que sofrem de alto colesterol ou até mesmo para cosméticos.

Até 1988 no Brasil, não havia nenhuma comercialização legalizada de leite de cabra e derivados, sendo sua comercialização feita de maneira informal. Para a comercialização dos queijos caolhos, é preciso instalações no modelo de agroindústria, equipamentos adequados e o credenciamento junto aos Serviços de Inspeção Sanitária, podendo ser Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), quando a cidade tiver Legislação Específica para Produtos de Origem Animal, que também, em muitos municípios do território não está vigente.

Para o pequeno produtor que mantém sua produção artesanal em modelo empreendimento familiar, inviabiliza o acesso ao mercado formal ou mesmo a venda nas feiras livres municipais. Apesar dessas dificuldades, a produção de queijo coalho no território Sertão São Francisco, é presente e forte, envolvendo várias famílias, que tem essa atividade como renda complementar, mesmo que ainda de caráter sazonal.

A produção do Leite Coalho, além do fator econômico, tem sido uma ferramenta de coesão social para as comunidades, onde as mulheres ou membros das famílias se reúnem para a produção. Outro fator importante é a passagem de conhecimento de geração em geração, promovendo a cultura alimentar local, que reflete, na preparação, nas técnicas, nos costumes e estão intimamente relacionados com a agrobiodiversidade local. Acompanhando a cadeia produtiva de produção do queijo, foi relatado as técnicas, tradições, raças e o ciclo auto sustentável, sem impacto ambiental na produção do produto.

O potencial de comercialização do queijo avançou nas últimas décadas, quando o produto era enviado aos parentes e filhos dos agricultores, que imigraram para outras cidades do Brasil, despertando o interesse dos mais próximos a essas famílias. Dentro desse contexto, observa-se a importância de estudar as possibilidades da cadeia produtiva do leite e derivados, realização de estudo de mercado de proximidade como Juazeiro e Petrolina.

A exemplo da comunidade de Sertãozinho em Juazeiro, a produção de queijo Coalho representa a fonte de renda principal para a família, cuja produz queijo todo o ano. A sua produção iniciou em

1963, quando a Sra. Maria passou a morar na comunidade com seu marido e sogra. Porém, desde dos 15 anos, D. Maria já produzia queijo com sua mãe.

- Foram identificado um grupo de 15 mulheres que moram na comunidade da Melancia e redondeza de Remanso, cujas produzem o queijo coalho para consumo próprio ou somente sob encomenda, o que se repetiu em todo o território do Sertão São Francisco.

Raça animal de origem: No momento da visita, foram apresentadas duas raças distintas:

- **Sem Raça Definida (SRD) ou Pé duro:** São animais que resultam do cruzamento indiscriminado, entre si, das raças nativas das diversas regiões do Nordeste e com as raças exóticas introduzidas e são mais resistente ao clima semiárido. Segundo a EMBRAPA, mais de 70 % do rebanho da região Nordeste do Brasil, não têm raça definida. Essas raças apresentam as seguintes características:

1. Servem tanto para a produção de leite como para carne e pele.
2. O número de crias nascidas por cabra parida é bastante variável, mas em geral dão 3 crias a cada 2 partos, a depender da alimentação e qualidade de vida;
3. Os machos adultos pesam de 35 a 40 quilos e as fêmeas de 28 a 32 quilos.

Outros nomes de raça populares citados: Paldalina – leite/ Anglo-canadense – leite e carne/ Torjeburgue – leite.

Raça exótica - Saaner: Raça que veio da Suíça e apresenta menos resistência ao clima semiárido, considerada a principal raça leiteira no Brasil, que se caracteriza:

1. Cada cabra produz até 3 crias a cada dois partos.
2. A cabra Saanen pode produzir, em média, 2,5 quilos de leite por dia, durante um período de lactação de 150 dias, em um sistema que combina pasto nativo de Caatinga (durante o período chuvoso) e estabulação total (no período seco), recebendo suplementação.
3. O peso médio dos machos adultos é de 70 a 80 quilos, e das fêmeas, 50 a 60 quilos.

Descrição da raça (apenas se for uma raça autóctone)

Os animais nativos tem de alta resistência a rusticidade do Sertão, sendo as mais populares na região, segundo relato: Moxotó e Canindé. Porém, nas comunidades visitadas, não foram identificadas essas espécies, sendo elas consideradas como “raças azuis” e difícil de se encontrar.

Descrição do tipo de criação:

As cabras são criadas no sistema de Fundo de pasto, prática social dos agricultores do Semiárido.

Esta prática consiste em manter os animais livres durante todo o ano na caatinga, vegetação local, cujas são alimentadas dos recursos naturais que encontram. Segundo os criadores locais, a raça "Pé duro", não fogem e gostam do seu território, favorecendo a dinâmica de criação local.

Em média, cada família tem 50 cabeças de animais, necessitando uma avaliação quantitativa pós seca, que resultou em alguns municípios a perda de mais de 50% dos animais.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado:

Alimentação da cabra: milho, ração (torta de algodão), sogro (palha), melancia forrageira, palma, excedentes de frutas e legumes. A comunidade mantém as cabras saudáveis com medicamentos caseiros, feito à base de plantas medicinais nativas como a Aroeira, Pau-ferro, Umburana, Rama de melancia e Gergelim. Em caso de fortes doenças, eles usam as vacinas tradicionais.

Produção:

A exemplo da comunidade Sertãozinho: 90 queijos semanais vendidos todos os meses do ano. Esses valores revelam o potencial de produção, mesmo no comércio informal. Porém é necessário realizar um levantamento da produção de queijo em todos os municípios do território para obter dados mais concretos. **Novembro à Março.** Período de maior produção de leite. Porém, a produção pode ocorrer todo o ano, a depender da raça, dos fatores climáticos e equilíbrio na alimentação da cabra.

Produção de leite por raça: SDR ou Pé-duro: (destinada a carne): 3L de leite para produção de queijo de 500 gramas

Produção de leite por raça: Raça Sannen: (destinada a leite): 4L de leite para produção de queijo de 400 gramas A Sannen produz mais leite, porém é mais líquido com pouca massa.

Características do produto:

O queijo é de cor branca, com um leve odor de leite fermentado e aromas da caatinga, pouca elasticidade e pouca suculência, lembrando uma pasta macia e densa. O queijo é produzido em forma de um bloco de 10 cm com peso aproximadamente de 400 a 500gr.

Uso e valor nutricional: Quantidade aproximada produzida por ano:

Considera-se ainda que, são escassos os estudos realizados com queijos tipo coalho de leite de cabra com isso torna-se evidente a importância de maiores aprofundamentos na pesquisa deste tema. Variáveis como o tipo da raça caprina, dieta animal e o modo de fabricação, entre outros,

que interferem diretamente na qualidade e possivelmente na avaliação sensorial dos queijos produzidos com leite de cabra. De acordo com pesquisadores, uma das fases de produção dos queijos fundamental para definição das suas características organolépticas é o processo de cura, que é consequência da atividade de enzimas proteolíticas que estão presentes naturalmente no leite e no coalho.

Mercado e distribuição do produto:

O produto é comercializado localmente e vendido no território ou em Juazeiro, somente sob encomenda, pelas restrições de venda a mercados formais, por não atender as normas de higiene sanitária. Antes o produto era vendido nas feiras livres locais, mais atualmente não é permitido.

Preparo, consumo e conservação: Receitas e tradição de consumo a ser divulgado na fase III.

Transformando as Vulnerabilidades em Potencialidades para um alimento Bom, Limpo e Justo

Sugestão de temas na Usinas WP4: Ferramentas de valorização da cultura alimentar local.

- Elaboração de livro de receitas locais identificando os produtos nativos, como fortalecimento da procedência geográfica e identidade do território.
- Regularização de pequenos empreendimentos comunitários;
- Valorização da cadeia de produtos de uso sustentável da caatinga e da agricultura familiar;
- Mapeamento das comunidades de alimento de queijo Coalho do TSSF.
- Potencialidade: vitivinicultura turística do vale do São Francisco. Restaurantes, hotéis e pousadas em Petrolina e Juazeiro
- Envolvimento nos grupos de discussão de regularização de agroindústrias comunitárias de produtos da agrobiodiversidade.
- Selo de procedência e identidade cultural dos produtos da caatinga;

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

Iniciativas:

- Secretaria da Agricultura (SEAGRI), 2012 <http://www.seagri.ba.gov.br/noticias /2012 /12/ 06/semi %C3%A1rido-baiano-poder%C3%A1-produzir-queijos-amanteigados-com-leite-de -cabra-e>
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Criação de Caprinos e ovinos, 2007, <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/41984/1/CARTILHA-Abc19.pdf>
- Produtor de Curaçá: <http://www.irpaa.org/noticias/765/agricultor-em-curaca-transforma-as-dificuldades-vivenciadas-no-periodo-de-estiagem-em-oportunidades>

FICHA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade
EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Beneficiamento de Peixe

Nome científico do produto: Peixe in natura ou beneficiado Tucunaré (*Cichla ocellaris*) / Tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Nome do produto (em português): Peixe in natura ou beneficiado

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Peixe in natura ou beneficiado.

Categoria:

- ☐ Queijos ou produtos lácteos
- ☐ Embutidos e produtos à base de carne
- ☒ Conservas de peixe
- ☐ Mel e outros produtos das colmeias
- ☒ Outras: Peixe em natura

Origem e área de criação ou de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia – território de identidade Sertão São Francisco – semiárido baiano.

– Comunidades visitadas para o mapeamento:

1. Associação dos pescadores e pescadoras de Remanso: Pescadoras artesanais (**APPR**)
2. Colônia dos Pesadores – Remanso.
1. Sr. Gonçalo, pescador mais antigo da comunidade Fazenda Nova Jatobá – Curaçá.
2. Associação de Pescadoras de Sobradinho (**COOPES**)
3. Associação de mulheres, artesãs e beneficiadoras do pescado: Sobradinho.

História do produto:

A pesca artesanal no rio São Francisco, é uma atividade que representa uma tradição das comunidades ribeirinhas do Sertão, cujas muitas dessas comunidades fazem dessa atividade, a sua principal fonte de renda, onde os peixes eram comercializados em feiras livres ou mercados de peixe. Durante a visita em campo, foram registrados 1.829 pescadores artesanais somente no município de Remanso.

Nas últimas décadas, a nível comercial a pesca artesanal tem sofrido muita competitividade com a criação de peixe em tanque rede (pesca comercial). Esta atividade foi introduzida no território nos anos setenta e nos últimos anos, vem se firmando pela abertura comercial e pelas iniciativas da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF) e da Bahia Pesca.

A diminuição da oferta pesqueira nativa, a diversificação na atividade da pesca artesanal e a garantia de renda complementar tem sido fatores de motivação a envolver as comunidades pescadoras a trabalharem com o beneficiamento. A proposta de beneficiamento de pescado avançou igualmente pela aquisição ou concessão de uso de empreendimentos equipados pelos grupos de pescadoras, a exemplo da COOPES e a APPR, nos municípios de Remanso e Sobradinho. Outro fator de incentivo foram os programas do governo de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município.

A APPR, tem uma entrega mensal de 960 quilos de produtos destinados ao PNAE (file de peixe e peixe cozido conhecido localmente como sardinha). Essa produção é toda feita, essencialmente com peixes introduzidos como o tucunaré e a tilápia. Segundo a EMBRAPA, no Semiárido, a demanda pelo consumo de peixe é estimada em 25 mil toneladas/ano. Os pescadores e empreendedores do Lago de Sobradinho, porém, só conseguem produzir apenas 20% dessa quantidade (5 mil toneladas/ano, em média). Este é um dado que aponta o potencial econômico da pesca nos municípios da borda do Lago de Sobradinho e nos leva a questionar o que impede responder a essa demanda.

Em 2014, noventa pescadores da região foram beneficiados com três cursos do PRONATEC (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego): "criação de peixes em tanques rede", piscicultura e "operador de beneficiamento de pescado.

Porém, diante do sucesso econômico na atividade, foram percebidos algumas fragilidades no ponto de vista socioambiental, colocando em ameaçando as tradições culturais das comunidades ribeirinhas, e a própria atividade de pesca artesanal no território Sertão São Francisco.

Raça animal de origem:

Conforme pesquisadores, alguns dos casos mais graves de invasão biológica no Nordeste do Brasil são consequências de introduções voluntárias, como exemplo emblemático do tucunaré e da tilápia em rios, lagos e açudes, com grandes possibilidades de diversas extinções locais de espécies, com perda de biodiversidade em escala regional.

O TUCUNARE: (*Cichla ocellaris*) do Tupi "tucun" (árvore) e "aré" (amigo), ou seja, "amigo da árvore", é uma espécie de peixe presente nos rios da América do Sul, em especial do Brasil, mas foi introduzido nos reservatórios da bacia do Prata, em algumas áreas do Pantanal, no rio São Francisco e nos açudes do Nordeste. O peixe é considerado pela comunidade como ameaçadora para os peixes nativos do Rio São Francisco, pois é um peixe carnívoro, alimentando-se principalmente de peixes e camarões. O tucunaré é um peixe de escamas, com corpo alongado e um pouco comprimido e apresentam uma mancha redonda (ocelo) no pedúnculo caudal. É bastante rápido, agressivo e muito sedentário (não realizando migrações). Tem hábitos diurnos. Pode chegar a 30 cm ou mais de 1 m de comprimento total.

A TILÁPIA: (*Oreochromis niloticus*) Originária da África, Jordânia e Israel, tendo sido introduzida no Brasil na década de 70. Apesar de sua introdução em caráter experimental, somente em 1971, através do DNOCS (Departamento Nacional de Obras Contra as Secas), foi implementado um programa oficial de produção de alevinos de tilápia para peixamento dos reservatórios públicos da região Nordeste. A tilápia é um peixe de escamas, com corpo um pouco alto e comprimido e pode atingir 45 cm de comprimento e 2,5 kg de peso. Este peixe se alimenta de insetos, microcrustáceos, sementes, frutos, raízes, algas, plâncton e pequenos peixes.

Descrição do tipo de criação:

Os peixes são criados em tanques redes usados pelos piscicultores, que são como uma espécie de gaiola e ficam quase que totalmente submersos no leito do rio São Francisco. Os tanques alojam peixes ainda na fase de alevinos e com peso médio inicial a partir de 2 gramas cada, onde ficam até atingir o tamanho adequado para serem comercializados.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado: Não

Época de produção: Todo o ano.

Características do produto: beneficiamento do peixe e derivados.

Existem duas atividades no beneficiamento do peixe:

1. Escamação e limpeza onde o peixe é vendido inteiro, usando somente a mão de obra das pescadoras;
2. Acompanhamento da cadeia produtiva: Pesca, limpeza e beneficiamento.

Vendas in natura:- Filé de peixe, Salsicha de peixe, Almondega de peixe, hambúrguer de peixe.

Venda processados: Salgados destinados para festas sob encomenda (empanada, coxinha...),-

Caldo de peixe, tipo sopa de peixe, vendido sob encomenda.

As comunidades justificam que apesar dos impactos socioambientais, as vantagens de trabalhar com esses dois tipos de peixe introduzidos no território são:

- Ciclo de engorda relativamente curto (seis meses em média);
- Desova durante todo o ano;
- Não possui espinhas em forma de "Y", permitindo variedades de beneficiamento;
- O rendimento do filé chega a 37% em peixes com peso médio de 600 gramas.
- Pode ser pescado durante o período de piracema.

Vulnerabilidades:

- A atividade vem ameaçando as tradições e praticas da pesca artesanal e a identidade sociocultural das comunidades ribeirinhas do território;
- Dependências comerciais limitações no uso de mão de obra;
- Condições de trabalho restritas, sem equipamentos adequados e pago R\$ 0,10 por KL de peixe escamado e limpo)
- A comercialização do peixe nativo se torna raro, aumentando o valor de consumo, ameaçando a soberania alimentar.
- Dificuldade de comercialização nos programas PAA pela falta do SIM (Serviço de inspeção municipal) que Controla a qualidade dos produtos de origem animal, como embutidos cárneos, queijo, ovos, mel e doces, monitorando e inspecionando a sanidade do rebanho, o local e a higiene da industrialização, certificando com selo de garantia todos estes produtos.
- Fragilidades na área de gestão, estrutura, logística;
- Ameaça a fauna local pela espécie predatória.
- Dependência de alimento químico.

Transformando as Vulnerabilidades em Potencialidades para um alimento Bom, Limpo e Justo

Sugestão de temas na Usinas WP4: Ferramentas de valorização da pesca artesanal e cultura alimentar local.

- Nomear os peixes nativos em risco de extinção para a Arca do Gosto.
- Agregação de valor a cadeia produtiva: Beneficiamento do couro da tilápia para

- artesanatos, beneficiamento do osso do peixe tilápia para produção de ração;
- Trabalhar com critérios de ração orgânica, melhorando a qualidade do peixe e evitando insumos químicos no rio ;
 - Promoção de eventos gastronômicos com peixes nativos;
 - Valorização do Cari: Lagosta do Sertão;
 - Desenvolver rede de distribuição estimulando a dependência comercial nas cooperativas;
 - Estimular sistematicamente o peixamento de espécies nativas;
 - Catalogar receitas típicas das comunidades ribeirinhas com peixes nativos;
 - Buscar nomes representativos nos produtos beneficiados;
 - Agregar valor na cadeia produtiva dos peixes nativos, particularmente no armazenamento, a fim de ampliar a diversificação e produção local.
 - Estudar a viabilidade de estoque para os peixes nativos nos empreendimentos;
 - Aquisição do selo SIM, estimulando a dependência comercial dos pescadores;
 - Aquisição de 15 luvas de aço;

Uso e valor nutricional: Quantidade aproximada produzida por ano:

Considera-se ainda que, são escassos os estudos realizados para os produtos acima citados.

Mercado e distribuição do produto:

- Para os peixes que são somente limpos: o produto é recolhido pelos empresários e vendido para as cidades da Bahia.
- Os outros produtos são essencialmente vendidos para os programas do governo PNAE e PAA ou para o município.

Preparo, consumo e conservação:

Os preparos são realizados nos empreendimentos dos municípios, sendo vendidos em natura. Os empreendimentos não tem sistema de estoque. No dia da visita não havia produção local, impedindo acompanhar o processo de preparo.

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

CODEVASF: Publicações, <http://www.codevasf.gov.br/principal/publicacoes/publicacoes-atuais>

CODEVASF: Manual de criação de peixes em rede

tanques, file:///C:/Users/REVY/Downloads/Manual%20Tanques-Rede%20%C2%AA%20Edi%C3%A7%C3%A3o_2013.pdf

FICHA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade

EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Carne de Bode Seca

Nome científico do produto:

Nome do produto (em português): Carne de bode seca

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Carne de bode seca

Categoria:

- ☐ Queijos ou produtos lácteos
- ☒ Embutidos e produtos à base de carne
- ☐ Conservas de peixe
- ☐ Mel e outros produtos das colmeias
- ☐ Outras

Origem e área de criação ou de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia – território de identidade Sertão do São Francisco.

– Comunidades e produtores visitados para o mapeamento:

Comunidade da Melancia: Casa Nova

Comunidade do sertãozinho: Juazeiro

Produtor Jaílson Cardoso – Uauá

Veterinário: Luiz Alberto Brito Mendes (autor do blog Luiz do berro verdades) - Uauá

História do produto:

A salga é um método milenar utilizado pelo homem na conservação e produção de diversos alimentos. É empregada na conservação de carnes e derivados, com certa tradição em algumas regiões, como em muitas cidades do Nordeste brasileiro. No Brasil, o processo de salga das carnes deu origem a diversos produtos, como o charque e a carne de sol. Várias destas carnes produzidas com o uso do sal são típicas da região Nordeste, a exemplo da manta ovina/caprina.

A carne seca de bode é uma tradição culinária da população local, que usavam esse método como forma de conservação da carne, considerando a falta de geladeira e as longas horas de trabalho na caatinga, cujo fator evoluiu mais a tradição se manteve. Para secar a carne, é usada a técnica de

“Retalhar o bode” que consiste na retirada dos ossos do animal, deixando-a como uma “Manta”, conforme é relatado pelas comunidades.

Essas duas técnicas e práticas tradicionais estão sendo ameaçadas em alguns municípios e hoje, poucas pessoas mantem a atividade como fonte de renda, somente para a subsistência das famílias, proveniente das dificuldades de comercialização em feiras livres e normas de segurança alimentar. O Sr. Antônio é o único na comunidade da Melancia que sabe retalhar o bode para secar a carne, conforme relato das famílias. Infelizmente não foi possível visitar uma comunidade no momento da pratica.

Descrição da raça (apenas se for uma raça autóctone)

- **Sem Raça Definida (SRD) ou Pé duro:** São animais que resultam do cruzamento indiscriminado, entre si, das raças nativas das diversas regiões do Nordeste e com as raças exóticas introduzidas e são mais resistente ao clima semiárido. Segundo a EMBRAPA, mais de 70 % do rebanho da região Nordeste do Brasil, não têm raça definida. Essas raças apresentam as seguintes características:

4. Servem tanto para a produção de leite como para carne e pele.
5. O número de crias nascidas por cabra parida é bastante variável, mas em geral dão 3 crias a cada 2 partos, a depender da alimentação e qualidade de vida;
6. Os machos adultos pesam de 35 a 40 quilos e as fêmeas de 28 a 32 quilos.

Descrição do tipo de criação:

As cabras são criadas no Fundo de pasto, prática social dos agricultores do Semiárido. Esta prática consiste em manter os animais livres durante todo o ano na caatinga, vegetação local, cujas são alimentadas dos recursos naturais que encontram.

Além de uma alimentação nativa, a comunidade mantém as cabras saudáveis com medicamentos caseiros, feito à base de plantas medicinais nativas como a Aroeira, Pau-Ferro, Umburana, Rama de melancia e Gergelim. Em caso de fortes doenças, eles usam as vacinas tradicionais. Em média, cada família tem 50 cabeças de animais. No momento a realidade é outra pois com a seca, o território sofreu uma perda de 50% dos animais.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado: Sim

Época de produção: Todo o ano

Características do produto:

Ao contrário de outras regiões brasileiras, em que a salga é realizada nos cortes cárneos (paleta, pernil, lombo etc.), no TSSF a região, a carcaça é desossada e os músculos manteados (adelgaçados), tendo como objetivo facilitar a secagem, deixando a carne com distribuição mais homogênea de sal. Pelo fato de toda a carcaça ser manteada, esse produto fica com aparência de um lençol ou manta de tecido, daí a denominação de “manta caprina” ou “manta ovina”. O que ocorre basicamente na secagem é a difusão da umidade do interior para o exterior da carne e a difusão do sal na carne, com consequente diminuição da umidade do produto. O clima quente e de baixa umidade da região do Vale do Submédio São Francisco auxiliam nesse processo, contribuindo para aumentar a vida de prateleira da carne ovina ou caprina.

Quantidade aproximada produzida por ano:

Para a produção da manta, existem duas praticas: As que são abatidas no açougue a as que são abatidas de forma artesanal pelas famílias. Este ultimo não se é cadastrado por ser considerado como fora das normas sanitárias. Surge a necessidade então de realizar um cadastro das atividade familiares para avaliar potencial no território.

Uso e valor nutricional:

A manta ovina pode ser considerada como um produto com excelente qualidade nutricional, visto que, possui baixo teor de gorduras (3%), alta concentração de proteínas (21%) e considerável teor de minerais (3%) (Tabela 3.1). É um produto pouco ácido, apresentando pH médio de 6,5. Este valor encontra-se próximo da neutralidade, o que favorece o desenvolvimento de uma maior quantidade de microrganismos, incluindo uma gama de bactérias patogênicas, tais como Salmonella e S. aureus. Tem umidade e atividade de água (Aa) em torno de 70% e 0,97. Como a manta apresenta uma alta atividade de água, elevado teor de umidade e proteína, e pH próximo à neutralidade, a soma destes fatores favorecem o crescimento de microrganismos no produto, justificando as exigências sanitárias, para a comercialização do produto.

Mercado e distribuição do produto:

O produto é para consumo de família e para venda sob encomenda.

No município de Petrolina, em substituição às barracas que serviam principalmente pratos matéria-prima, foi desenvolvido um complexo gastronômico composto por um conjunto de restaurantes com o objetivo de servir pratos típicos à base de carne caprina e ovina, conhecido como “Bodódromo”, sendo o maior da América Latina a servir esses tipos de pratos. Segundo SENAI 2007, são abatidos aproximadamente 1.200 ovinos por mês somente para o Bodódromo, onde a grande maioria das carcaças é transformada em mantas de carne salgada.

Preparo, consumo e conservação: No período de visita não estava ocorrendo a produção. Informações na fase III do projeto.

Vulnerabilidades

Limitações em conhecimentos e nas Boas Práticas de Fabricação (BPF's) que podem ser definidas como um conjunto de princípios e procedimentos estabelecidos para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final, contemplando os controles de processos, produtos, higiene pessoal e sanitização, permitindo a comercialização formal.

Transformando as Vulnerabilidades em Potencialidades para um alimento Bom, Limpo e Justo

Sugestão de temas na Usinas WP4: Ferramentas de valorização da cadeia produtiva da carne de bode seca.

- Mapeamento das comunidades de alimento;
- Registro na Arca do Gosto;
- Elaboração de livro de receitas locais identificando os produtos nativos;
- Regularização de pequenos empreendimentos comunitários de produtos da agrobiodiversidade da caatinga, fortalecimento da procedência geográfica e identidade do território;
- Valorização e Divulgação da cadeia de produtos de uso sustentável da caatinga e da agricultura familiar.

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

FICHA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade

EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Mel de abelhas Nativas: Mandaçaia

Nome científico do produto:

- Mandaçaia (*Melipona mandacaia*)

Nome do produto (em português): Mel de abelha sem ferrão mandaçaia

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Mel de abelha sem ferrão ou mel medicinal

Categoria:

- ☐ Queijos ou produtos lácteos
- ☐ Embutidos e produtos à base de carne
- ☐ Conservas de peixe
- ☒ Mel e outros produtos das colmeias
- ☐ Outras

Origem e área de criação ou de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia – território de identidade Sertão do São Francisco, município de Remanso, comunidade da Melancia.

- Comunidades ou instituições visitadas para o mapeamento:

Rede das Mulheres – Sra. Socorro – Remanso

Serviços de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP) – Remanso

Associação dos Apicultores de Sento Sé (AAPSEE): município de Sento Sé.

Ariston: Técnico do IRPAA – Uauá

Francisco: Técnico EMBRAPA – Responsável pela parte técnica da meliponicultura.

Esta espécie de abelha possui excelentes características para ser criada racionalmente e pode ser encontrada ao longo da Costa Atlântica, desde o Norte até o Sul. Porém, é nas regiões secas, principalmente na Bahia, que as encontramos em maior quantidade.

História do produto:

A produção do mel de mandaçaia, vem acontecendo de forma esporádica em algumas comunidades locais, como fonte de renda complementar. Esta atividade vem sendo desenvolvida particularmente pelas mulheres, já que, os homens estão mais envolvidos com a apicultura, particularmente nos municípios de Pilão Arcado e Campo Alegre de Lourdes.

Conforme relato, proveniente do período da seca nos últimos anos, que afetou fortemente a biodiversidade local, a produção de mel caiu pela falta de abelhas. O problema se agravou com a derrubada de madeira, particularmente da umburana de cambão (Commiphora leptophloeos), cuja as abelhas mandaçaia usam ocos da árvore para alojar seus ninhos.

Conforme relato do técnico do EMBRAPA, um outro fator que vem afetando a extinção das abelhas nativas da caatinga, tem sido a pratica de derrubada dos ninhos somente para consumir o mel, pelo « Meleiros ». Nome dados aquelas pessoas que tem interesse somente no produto do mel e não usam praticas e manejos sustentáveis na retirada do mel.

Raça animal de origem (especificar se é uma raça bovina, ovina, caprina, bufalina ou ainda aves, coelhos, peixes, ou outra raça): Abelha sem ferrão

Descrição da raça (apenas se for uma raça autóctone):

A Mandaçaia é uma palavra indígena que significa “vigia bonito” (mandá:vigia/çai:bonito), fato este por se observar no orifício de entrada da colmeia uma abelha sempre presente, ou seja, a vigia. A Melipona mandaçaia é uma abelha social brasileira, de cabeça e tórax pretos, abdome (com faixas amarelas interrompidas no meio de cada segmento) e asas ferrugíneas. Também é conhecida pelos nomes de Amanaçaí, Amanaçaia, Manaçaia e Mandaçaia-Grande. Medindo entre 10 e 11 mm de comprimento, estas abelhas nidificam em árvores ocas. Seus ninhos, com boca de barro, são grandes e, em geral, contêm muitos litros de mel.

Descrição do tipo de criação: É chamado de meliponário o local onde são instaladas as colmeias de meliponíneos. É diferente de apiário, onde são instaladas as caixas das abelhas africanizadas. Não existe um padrão para definir um bom meliponário. As condições específicas de cada localidade e a criatividade do produtor definem a criação. Não foi possível visitar as comunidades durante a visita técnica. Porém, conforme relato da Sra. Socorro, articuladora da rede das mulheres, as abelhas são criadas em caixas racionais, nos quintais das meliponicultoras.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado: Sim

Época de produção: A época forte de produção acontece no período da florada da caatinga que varia entre dezembro até abril, caso haja chuva. Segundo informações do técnico do EMBRAPA, a mandaçaia bem forte em uma época boa de florada chega a produzir de 1 à 1,5 litros de mel por ano. Alguns acham que é pouco quando comparado com a ápis, mais o preço do mel de abelha sem ferrão é bem mais caro que de ápis. O quilo de mel de ápis para o consumidor final custa 15 reais, em quanto o de mandaçaia chega a custar de 150 a 170 reais o litro.

Características do produto: No momento da visita, não foi possível realizar degustação do produto pela sua falta, atividade a ser realizada na fase III do projeto.

Uso e valor nutricional: Quantidade aproximada produzida por ano:

Não foi possível adquirir essas informações. Pretende-se obtê-las durante a realização das Usinas.

Mercado e distribuição do produto: Os produtos são vendidos sob encomenda. Porém, dados descrevem o perfil dos consumidores do mel no Brasil, revelando algumas potencialidades.

- É muito exigente e pertencente às Classes A e B (quanto maior a classe social, maior a frequência do consumo;
- Consome o produto principalmente como medicamento;
- Não se preocupa com marcas comerciais e prefere adquirir diretamente do produtor;
- Grande parte adquire os produtos em estabelecimento que exigem certificação (SIF ou SIE), rótulos e demais exigências;
- Utiliza como maior fator de decisão de compra o aspecto/cor/densidade;
- Sente a ausência de informações sobre os produtos;
- Considera que o mel como medicamento não é caro, mas o mel como alimento sim.

Preparo, consumo e conservação: O mel é líquido, devido ao alto teor de umidade, fato este que requer o seu armazenamento sob refrigeração para evitar a fermentação. Informação complementares na fase III do projeto.

Vulnerabilidades

Apoio para o fortalecimento da meliponicultura da caatinga, intercâmbios sistemáticos entre as instituições de pesquisa do território e as comunidades. Apoio para identificação e trabalho de sensibilização de preservação e impactos positivos na preservação e cadeia produtiva das abelhas sem ferrão aos meleiros. Busca de alternativas sustentáveis no uso da madeira nativa.

Sugestão de temas na Usinas WP4: Ferramentas de valorização da cadeia produtiva do mel de abelhas sem ferrão da caatinga.

- Identificação de grupos de interesse e levantamento dos criadores e criadoras de abelhas nativas;
- intercâmbio de conhecimentos e experiências sobre o cultivo da abelha mandaçaia;
- Aquisição de equipamentos de produção para as comunidade com uma metodologia rotativa;
- Acompanhamento técnico sistemático aos meliponicultores;
- Formalização do mercado de consumo de meliponicultura;
- Projeto minha flora meu mel no território, com projetos de viveiros de mudas e canteiro ecológicos, como processo educativo à preservação da biodiversidade local.
- Fortalecimento das ações do Embrapa Semiárido e UNEB para acompanhamento técnico.

Diversificar a produção de mel e seus derivados como:

- abelha branca (*Frieseomelitta doederlein*) - para produção de pólen e resina,
- manduri (*Melipona asilvai*) - para produção de mel.
- mosquito (*Plebeia sp.*), a irapuá (*Trigona spinipes*) que podem ser citadas como potenciais para utilização em serviços de polinização.

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

IBAMA: Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, <http://www.ebah.com.br/content/ABAAAA7PkAB/apostila-criacao-abelhas-sem-ferrao>.

Jerônimo Vilas-Bôas; Mel de abelhas sem ferrão, http://www.ispn.org.br/arquivos/mel008_31.pdf

FICHA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade

EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Mel de abelhas Nativas: Manduri

Nome científico do produto: Manduri (*Melipona asilvai*)

Nome do produto (em português): Mel de abelha sem ferrão de Manduri

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Manduri

Categoria:

- ☐ Queijos ou produtos lácteos
- ☐ Embutidos e produtos à base de carne
- ☐ Conservas de peixe
- ☒ Mel e outros produtos das colmeias
- ☐ Outras

Origem e área de criação ou de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia – território de identidade Sertão do São Francisco, município de Remanso, comunidade da Melancia.

– Comunidades ou instituições visitadas para o mapeamento:

Rede das Mulheres – Sra. Socorro – Remanso

Serviços de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP) – Remanso

Associação dos Apicultores de Sento Sé (AAPSEE): município de Sento Sé.

Ariston: Técnico do IRPAA – Uauá

Francisco: Técnico EMBRAPA – Responsável pela parte técnica da meliponicultura.

História do produto:

A produção do mel de manduri, vem acontecendo de forma esporádica em algumas comunidades locais, como fonte de renda complementar as suas atividades agropecuária. Esta atividade vem sendo desenvolvida particularmente pelas mulheres, já que, curiosamente, os homens estão mais envolvidos com a apicultura, particularmente nos municípios de Pilão Arcado e Campo Alegre de Lourdes.

Conforme relato do técnico do EMBRAPA, um outro fator que vem afetando a extinção das abelhas

nativas da caatinga, tem sido a pratica de derrubada dos ninhos somente para consumir o mel, pelo « Meleiros ». Nome dados aquelas pessoas que tem interesse somente no produto do mel e não usam praticas e manejos sustentáveis na retirada do mel.

Raça animal de origem (especificar se é uma raça bovina, ovina, caprina, bufalina ou ainda aves, coelhos, peixes, ou outra raça): Abelha sem ferrão

Descrição da raça (apenas se for uma raça autóctone):

A munduri é uma espécie pouco criada na caatinga, sob o argumento da baixa produtividade, o que não corresponde à realidade, pois a análise da relação população x produção demonstra que essa espécie pode, quando criada na sua região de origem e em caixas racionais, alcançar produtividade de 1,5 litros/caixa/ano. Considerando-se que a sua população é de 1.200 indivíduos em média, com 50% sendo operárias trabalhando na produção de matérias primas, se obtêm a relação de 3 caixas de munduri / 1 de mandaçaia, ou 10 caixas de munduri para 1 de urucu.

O comportamento defensivo apresentado pela munduri é variado, sendo observada desde uma certa “timidez”, com as abelhas escondendo-se quando molestadas, chegando a dar a impressão de que a colônia está abandonada, até a extrema defensividade utilizando as mandíbulas como instrumento de defesa e se enrolando no cabelo do observador.

Descrição do tipo de criação: É chamado de meliponário o local onde são instaladas as colmeias de meliponíneos. É diferente de apiário, onde são instaladas as caixas das abelhas africanizadas. Não existe um padrão para definir um bom meliponário. As condições específicas de cada localidade e a criatividade do produtor definem o modo de criação. Não foi possível visitar as comunidades durante a visita técnica. Porém, conforme relato da Sra. Socorro, articuladora da rede das mulheres, as abelhas são criadas em caixas racionais, nos quintais das meliponicultoras.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado: Sim

Época de produção: A época de produção acontece no período da florada da caatinga que varia entre dezembro até abril, caso haja chuva.

Características do produto:

No momento da visita, não foi possível realizar degustação do produto pela sua falta, atividade a ser realizada no fase III do projeto.

Uso e valor nutricional: Quantidade aproximada produzida por ano:

Não foi possível adquirir essas informações. Pretende-se obtê-las durante a realização das Usinas.

Mercado e distribuição do produto: Na época de produção o mel era vendido por encomenda.

Preparo, consumo e conservação: Informação na fase III do projeto

Vulnerabilidades

Segundo o INSECTA, o ambiente natural de ocorrência da munduri, no semiárido baiano, a umburana ou imburana (*Amburana cearensis*) é a espécie vegetal mais procurada para construção de suas colônias. Essa espécie, também, é utilizada por outras abelhas, como a mandaçaia. Outras árvores principais utilizadas para nidificação pela munduri são: aroeira (*Myracrodruon urundeuva*), umbuzeiro (*Spondias tuberosa*) e quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium*). Essas informações demonstram que os ninhos da munduri são encontrados ocupando preferencialmente aquelas espécies vegetais típicas da vegetação da caatinga, reforçando a necessidade de preservação desse ecossistema.

Transformando as Vulnerabilidades em Potencialidades para um alimento Bom, Limpo e Justo**Sugestão de temas na Usinas WP4: Ferramentas de valorização da cadeia produtiva do mel da abelha sem ferrão da caatinga.**

- Identificação de grupos de interesse e levantamento dos criadores e criadoras de abelhas nativas;
- Registro da espécie na Arca do Gosto,
- intercâmbio de conhecimentos e experiências sobre o cultivo da abelha manduri;
- Aquisição de equipamentos de produção para as comunidade com uma metodologia rotativa;
- Projeto minha flora meu mel no território, com projetos de viveiros de mudas e canteiro ecológicos, como processo educativo à preservação da biodiversidade local.
- Fortalecimento das ações e políticas públicas de preservação ambiental;
- Projeto de uso e manejo da madeira da caatinga;
- Fortalecimento das ações do Embrapa Semiárido e UNEB para acompanhamento técnico.

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

EMBRAPA: Criação de abelhas indígenas sem ferrão, <http://mel.cpatu.embrapa.br/destaques/nova-edicao-do-livro-criacao-de-abelhas-indigenas-sem-ferrao-disponivel-para-download>.

Observações sobre as abelhas Manduri, <http://www.abelhasemferrao.com/wp-content/uploads/2013/06/Livro-Abelha-Manduri-Meliponicultura.pdf>,

Insecta - Núcleo de Estudo dos Insetos, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia-Manduri (Melipona asilvai): a abelha sestrosa: <http://www.insecta.ufrb.edu.br/SMelipo/Serie%20Meliponicultura%20n7.pdf>

FICHA DO PRODUTO PROCESSADO*

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade

EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Maracujá da Caatinga

Nome científico do produto: Passiflora cincinnata

Nome do produto (em português): Doce, compota, geleia de Maracujá da Caatinga

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Maracujá da Caatinga ou maracujá do mato.

Categoria:

Alimento processado de origem vegetal*:

☐ Pães e produtos salgados de forno

☒ Doces

☐ Massas

☒ Conservas, geleias, cremes

☐ Óleos

☐ Vinhos, mostos e destilados

☐ Outras.....

Alimento processado de origem animal*:

☐ Patê, cremes, molhos à base de carne, sangue, etc.)

☐ Outras.....

* os alimentos processados, diferenciam-se dos produtos de origem vegetal e animal, por serem mais elaborados, compostos com ingredientes diversos, não apenas com uma matéria-prima fundamental.

Origem e área de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia, território de identidade do Sertão São Francisco – semiárido baiano. O maracujá da Caatinga, também conhecido como maracujá do mato, é uma fruta nativa do semiárido nordestino. Em 2011, o maracujá da caatinga entrou na arca do gosto e o Slow Food vem trabalhando na preservação da fruta com publicações a poio a ida do produto para o Terra Madre.

Empreendimentos ou comunidades que trabalham com o beneficiamento:

- Associação dos Moradores de Marcos:(AMOMA) – Remanso
- Comunidade Lajes - Presidente: João Antônio – Sento Sé

Comunidades que anteriormente trabalhavam com o maracujá da caatinga:

- Assentamento Nova Canaã - Remanso
- Fartura: Sento Sé
- Comunidade Curral Novo: Juazeiro

História do produto:

O maracujá da caatinga representa um grande potencial como renda complementar as comunidades do território Sertão São Francisco, cuja a ocorrência da fruta é frequente e espontânea na região semiárida do nordeste brasileiro, onde sua exploração ocorre basicamente de forma extrativista. Até o final dos anos 90, o maracujá da caatinga era essencialmente visto para alimentos do animais, quando essa realidade foi mudada com a intervenção de organizações locais e internacionais, que estimularam o beneficiamento da fruta. Nos últimos dez anos, o beneficiamento da fruta esta sendo realizado em todo o território, porém, o caso se sucesso estão nos municípios de Uauá, Canudos e Curaçá, com a COOPERCUC que junto a 450 famílias, em 18 comunidades, envolvidas na produção, oferece geleia de maracujá da caatinga, se destacando no mercado nacional e internacional .Se inspirando nesse sucesso, vários municípios do território São Francisco, vem trabalhando com o beneficiamento da fruta, porém, segundo relato das comunidades, algumas fragilidades vem afetando sua atividade.

Conforme visita em campo, o maracujá da caatinga, ainda tem pouco representatividade, em termos quantitativos, nos empreendimentos locais, pela falta de cultivo da fruta e dificuldade em atingir um resultado de qualidade, apontando-se a necessidade de realização do Protocolo de Produção local e intercâmbios com a COOPERCUC.

Segundo relato das comunidades, o acesso ao programa PNAE, estimulou as comunidade a ampliar a sua produção, porém, a seca que atingiu fortemente a produção do maracujá da caatinga, por ser um fruto de pouco cultivado. Outro fator pontuado por todos os empreendimentos foi o escoamento da produção, pela falta de mercado consolidados. Atualmente, foram identificados 05 empreendimentos comunitários que trabalham com o beneficiamento do maracujá da caatinga, porém, no momento não há produção local pela falta da fruta e fatores ligados a legislação e gestão local.

Considerando o potencial do beneficiamento do maracujá da caatinga como ferramenta de valorização da agrobiodiversidade local e geração de renda complementar as famílias, é de grande

urgência realizar articulação com o IRPAA, que realizou um diagnóstico dos empreendimentos acima citados, junto com as instituições locais. Alguns dos empreendimentos estão praticamente fechados, necessitando um incentivo para a retomada das atividades, a exemplo do Assentamento Nova Canaã em Remanso.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores, ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado: Sim

Descrever o produto processado e a técnica de produção: O Maracujá da caatinga é uma fruta silvestre, resistente à seca e também a uma série de pragas que o maracujá comum é mais sensível. Sua casca é esverdeada e sua polpa branca, onde se escondem dezenas de sementes. O sabor da polpa é adocicado e mais ácido, do que o maracujá comum.

Na época da visita, não estava havendo produção local. Porém, as técnicas de produção são recentes, já que até pouco tempo, a fruta era usada para remédios ou alimento dos animais. O modo de processamento será indicado na III fase do projeto, quando pretende-se estabelecer um protocolo de produção entre os empreendimentos familiares.

Época de produção do produto processado: Quando funciona, a produção é durante a safra: Dezembro à Março.

Uso e valor nutricional: A fruta é usada localmente para fins medicinais como calmante, antidepressivo, também rica em potássio, ferro, fósforo, cálcio e vitaminas A, C e do complexo B.

Tabela 1. Composição físico-química da polpa do maracujá do mato.

Análises	POLPA	PIQ
Teor de sólidos solúveis (°Brix)	14,2	11,00*
Acidez (%)	3,8	2,5*
pH	3	2,7 a 3,8
aW	0,94	-
Açúcares redutores (% glicose)	7,83	18,00**
Açúcares não-redutores (% sacarose)	1,02	-
Conteúdo de umidade (bu%)	88	-
Cinzas totais (%)	0,81	-
Proteína (%)	1	-

Teor de vitamina C (mg/100g)	10,73	-
------------------------------	-------	---

*valores mínimos aceitáveis; ** valor máximo aceitável para açúcares totais/ Fonte EMBRAPA

Quantidade aproximada produzida por ano: Não foi possível realizar esse levantamento, já que a produção e a comercialização sofreu mudanças nos últimos anos e por não haver um registro formal com o histórico da produção. Porém, segundo relato das seguintes comunidades, seu potencial de produção com o umbu era a seguinte:

Comunidade Curral Novo:

14 tambores de polpa de umbu de 200 kl

14 tambores de 60 kg

Comunidade Lajes

05 toneladas de polpa de umbu por safra (Dezembro à fevereiro)

Mercado e distribuição do produto: Os produtos eram comercializados essencialmente ao programa PNAE, em feiras e eventos locais.

Preparo, consumo e conservação: A ser apresentado na III fase do projeto.

Transformando as Vulnerabilidades em Potencialidades para um alimento Bom, Limpo e Justo

Sugestão de temas na Usinas WP4: Ferramentas de valorização da cadeia produtiva do maracujá da caatinga.

- Indicação do maracujá da caatinga para a Fortaleza Slow Food
- Projeto de cultivo do maracujá da caatinga;
- Intercâmbio de treinamento de produção com os empreendimentos;
- Fortalecimento da cadeia produtiva do produto

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar:

EMBRAPA- CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE MARACUJÁ DO MATO, <http://www.alice.cnptia . Embrapa . Br/alice/bitstream/doc/256847/1/OPB2428.pdf>,

FICHA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Projeto G.Lo.B – Governança Local para a Biodiversidade
EuropeAid/131143/C/ACT/Multi

Ovos de galinha Caipira

Nome científico do produto:

Nome do produto (em português): Ovos de galinha caipira (*Gallus gallus domesticus*)

Nome pelo qual se conhece o produto no território de atuação: Ovos de galinha caipira

Categoria:

- ☐ Queijos ou produtos lácteos
- ☐ Embutidos e produtos à base de carne
- ☐ Conservas de peixe
- ☐ Mel e outros produtos das colmeias
- ☒ Outras

Origem e área de criação ou de produção histórica:

Nordeste do Brasil, estado da Bahia, território de identidade do Sertão São Francisco – semiárido baiano.

Empreendimentos ou comunidades visitadas:

- Comunidade Canoa – Distrito Massaroca – Juazeiro
- Comunidade Sertãozinho - Juazeiro

História do produto:

A associação esta composta por 66 agricultores, todos criadores de galinha e ovos caipira. No momento a comunidade esta finalizando o empreendimento para comercialização de ovos, porém existe a necessidade de formação, realização de plano de negocio solidário, embalagem e etiqueta. Outra dificuldade é responder os critérios da vigilância sanitária. Não foi possível fazer o levantamento da produção, surgindo a necessidade de levantamentos para avaliar a potencialidade local.

Raça animal de origem: raça ovina

Segundo relato das comunidades, as raças criadas são: Izabral, carijo, mestiças.

típica da caatinga – galinha siriana

Descrição da raça (apenas se for uma raça autóctone):

Conforme o EMBRAPA, a galinha *Gallus gallus domesticus*, pertence ao grupo de aves galiformes e fasianídeas, sendo encontrada em todos os continentes do planeta, com mais de 24 bilhões de cabeças. Introduzida na época do descobrimento do Brasil, originária de quatro ramos genealógicos distintos, o americano, o mediterrâneo, o inglês e o asiático, a galinha caipira, não recebendo as práticas de manejo adequadas, adquiriu resistência a algumas doenças e se tornou adaptada ao clima local.

Descrição do tipo de criação: As galinhas são criadas no sistema ar livre, onde passam o dia soltas no terreiro e só à noite são guardadas nos galinheiros, garantindo o bem-estar aos animais, que ficam menos estressados e produzem mais. As galinhas se alimentam de de ração, capim, melancia forrageira, palma, algaroba (substitui o milho) e pastagem.

Esclarecer se os processadores são os mesmos criadores ou os produtores de vegetais que constituem os ingredientes principais do produto processado: Não foi possível conhecer o que compões a ração das galinhas.

Época de produção: Todo o ano

Características do produto:

Uso e valor nutricional:

Casca: Rica em cálcio, a casca contém, em proporções bem menores, sódio, magnésio, zinco, manganês, ferro, cobre, alumínio e boro. A pigmentação e a resistência da casca diminuem de acordo com a idade da galinha.

A gema contém componentes calóricos e proteicos, enriquecendo-se de minerais e vitaminas, dependendo da alimentação das aves. Por isso, a riqueza da gema do ovo é variável.

Quantidade aproximada produzida por ano: Até o momento não tinha sido realizado um levantamento da produção, dificultando a avaliação do potencial do produto. Porém, foi estimado pelas comunidades um potencial de produção de 500 ovos por mês, juntando as unidades de Cachoeirinha, Poço d'agua e Canoa.

Mercado e distribuição do produto: No momento as comunidades visitadas não atingem o mercado formal por diversos motivos como finalização do empreendimento, não responder as normas sanitárias, fraco escoamento de produção, dificuldades na logística e na gestão. As comunidades pretendem atingir essencialmente o mercado de Juazeiro e Petrolina.

Preço da duzia no comercio informal: R\$ 4,00.

Ao total, foram indicadas 08 unidades de beneficiamentos, criando um panorama comercialmente de mais oferta do que demanda.

Preparo, consumo e conservação:

Conforme relato, a cadeia produtiva funciona: Coleta os ovos – higieniza – seleciona (cor, tamanho – qualidade) – embala – stock

Eventuais outros documentos sobre o produto a anexar: **Contatos de produtores, chefes que utilizam o produto, processadores; textos, artigos, imagens, link na internet, vídeos, etc.**

Projeto Governança Local para a Biodiversidade (G.Lo.B) - Brasil.

Atividade Work package 3

Fase I: Análise do estado da arte e preservação da agrobiodiversidade local.

Local Staff: Revecça Tapie

Facilitadora Slow Food Nordeste

Salvador, 15 de Janeiro 2015

PROJETO G.Lo.B.

Região do Vêneto - Secção Relações Internacionais - Fondamenta Santa Lucia, Cannaregio 23 – 30121 Veneza – Itália
tel. +39 041 279 4348 / +39 041 279 4378 - progettoglob@regione.veneto.it

Apresentação

Este documento tem como objetivo, apresentar os resultados da atividade 3.1 do work paper 3, no âmbito do projeto Governança Local para a Biodiversidade (G.Lo.B) – realizado no território Sertão do São Francisco, no estado da Bahia – Brasil.

Para a realização deste trabalho, foram consideradas duas etapas: A primeira foi a realização da viagem técnica ao território Sertão do São Francisco durante os dias 08 à 13 de dezembro 2014, que permitiu obter um panorama da biodiversidade local, através de uma metodologia participativa com reuniões, entrevistas com agricultores, cooperativas, redes de mulheres, técnicos, gestores de projetos locais e internacionais. A segunda etapa foi a pesquisa bibliográfica. Salientamos que os dados aqui citados, representam apenas uma visão macro da realidade local, oportunizando a realização de um diagnostico à nível territorial, base para um plano estratégico de preservação da agrobiodiversidade local, não sendo o objetivo da atividade.

O trabalho em campo foi fundamental para estabelecer uma sinergia entre os objetivos do projeto e as ações de convivência com o semiárido, além de consolidar a metodologia de trabalho com os gestores do projeto G.Lo.B e seus parceiros: Slow Food Internacional - representada por Valentina Bianco, COSPE - Cooperação para o Desenvolvimento dos Países Emergentes representada por Giorgio Menchini e Leonardo di Blanda e IRPAA - Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada , representado por Paulo César.

As informações colhidas e pesquisadas, foram organizadas em forma de “*FICHA do TERRITÓRIO*”, conforme metodologia de trabalho do Slow Food, contextualizando o território Sertão do São Francisco.

Esperamos que este documento venha nortear diretrizes e definir prioridades, fomentando a mobilização e o diálogo entre os diversos parceiros do projeto, potencializando novas ações de cooperação com o semiárido da Bahia.

Revecca Tapie

Aspectos Metodológicos

A metodologia e as ferramentas de trabalho, foram desenvolvidas a partir da filosofia do Slow Food por um alimento Bom, Limpo, Justo e as experiências da Fundação Slow Food para a Biodiversidade com o Terra Madre e as comunidades de alimento dos 150 países que atuam no movimento. A abordagem proposta é participativa, com a identificação de produtos nativos que caracterizam a biodiversidade do território; envolvendo os produtores, consumidores, e outros membros da sociedade envolvidos direta ou indiretamente nas políticas alimentares locais.

Metodologia: FASE 1 – Descrição sintética do patrimônio agroalimentar do território objeto do estudo: Análise da arte e preservação da agrobiodiversidade local.

Objetivo: caracterização territorial, que evidencie, junto com os protagonistas do território, os aspectos de identidade do sistema agroalimentar local, da produção ao consumo, e o contexto econômico e social de referência.

Critérios a serem considerados:

Patrimônio agro alimentar do território; com uma identidade específica, em vias de extinção; com potencial para ser valorizado (no cultivo)

Ferramentas: Ficha mapeamento – dados secundários , Critérios Arca do Gosto – Ficha dos produtos da Arca , Critérios projeto das Fortalezas – Protocolo de produção.

Resultado esperado da FASE 1

As informações obtidas durante esta primeira fase serão organizadas, conforme as “*FICHA do TERRITÓRIO*”, identificando os aspectos econômico, social e produtivo, úteis para desenvolver as diversas metas, evidenciando:

- ✓ O contexto político e os representantes políticos de referência;
- ✓ O contexto social ligado ao mundo rural, evidenciando os problemas mais graves e as eventuais oportunidades e pontos fortes;
- ✓ As características edafoclimáticas;
- ✓ A vocação econômica do território, e as produções alimentares;
- ✓ Os principais cultivos e raças animais presentes no território, e eventual potencial ;
- ✓ Projetos de interesse já presentes no território, e protagonistas envolvidos.

Empreendimentos, Comunidades e atores sociais entrevistados:

Município	Empreendimentos/ comunidades/atores	Produtos/ espécies
Casa Nova	Comunidade da Melancia	Queijo Coalho, carne de bode seca, beneficiamento de frutas
Remanso	Associação dos pescadores e pescadoras de Remanso - APPR	Pescadoras artesanais
Remanso	Colônia dos Pesadores	Beneficiamento de peixe
Curaçá.	Sr. Gonçalo, pescador mais antigo da comunidade Fazenda Nova Jatobá	Pesca artesanal
Sobradinho	Associação de Pescadoras de Sobradinho (COOPES)	Beneficiamento de Peixe
Sobradinho	Associação de mulheres, artesãs e beneficiadoras do pescado:	Pesca artesanal
Remanso	Sra. Socorro, Rede das Mulheres	meliponicultura
Remanso	Serviços de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP)	Apicultura, beneficiamento, caprino, agroecologia

SIGLAS

ADAB – Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia

ADAC – Associação de Desenvolvimento e Ação Comunitária

ASA – Articulação do Semi - Árido

ASS – Articulação Sindical Rural do Lago de Sobradinho

AVEBLASA – Associação dos Vereadores da Borda do Lago de Sobradinho

COAPRE – Cooperativa Agropecuária do Polo de Remanso Ltda.

COAPICAL - Cooperativa de Pequenos Apicultores de Campo Alegre de Lourdes

CODEVASF – Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco e Parnaíba

CooperCUC – Cooperativa da Agropecuária Familiar Orgânica de Canudos, Uauá e Curaçá

CooperVIDA – Cooperativa da Agricultura Familiar Orgânica do Semiárido

CPP – Conselho Pastoral dos Pescadores

CPT – Comissão Pastoral da Terra

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FAO-

FETAG – Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado da Bahia

FETRAF – Federação dos Trabalhadores na Agricultura Familiar

IBAMA – Instituto Brasileiro de Meio Ambiente

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas

IDH – Índice de Desenvolvimento Humano

IRPAA – Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada

MDA- Ministério do Desenvolvimento Agrário

MLT – Movimento de Luta pela Terra

MST – Movimento dos trabalhadores Rurais Sem Terra

SASOP – Serviço de Assessoria a Organizações Populares Rurais

SINTAGRO – Sindicato dos Trabalhadores nas Empresas Agrícolas, Agropecuárias e Agroindustriais dos Municípios

UNEB – Universidade do Estado da Bahia

UNIVASF – Universidade Federal do Vale do São Francisco.

Análise do estado da arte e preservação da agrobiodiversidade local.

Fase I



Território Sertão do São Francisco Bahia – Brasil

Sumário

Apresentação.....	2
Aspectos Metodológicos	3
Empreendimentos, Comunidades e atores sociais entrevistados:	4
SIGLAS.....	5
Contextualização.....	8
Breve histórico dos ciclos econômicos da Bahia.....	9
Divisão Territorial da Bahia.....	11
Território de Identidade Sertão do São Francisco.....	12
Perfil dos municípios.....	13
Institucionalidade Territorial.....	14
Histórico da formação da população local.....	15
O território SSF e sua convivência com o Semiárido.....	16
Dinâmica social dos agricultores familiares.....	19
Comunidades Recaatingueiras.....	20
Realidade Agropecuária do território:	21
A Caprino - ovinocultura no território.....	21
Impactos negativos da atividades na Caatinga.....	22
Meliponicultura.....	23
Pesca Artesanal.....	24
Beneficiamento de Frutas nativas.....	25
Agricultura de Sequeiro.....	26
Fontes de Pesquisas.....	27

Ficha do Território

Contextualização

A fim de melhor entender a abordagem territorial do Brasil, estaremos apresentando um panorama da estratégia de desenvolvimento rural sustentável, com enfoque territorial, formulada e em execução pelo Governo Federal do Brasil.

As políticas públicas implementadas nas últimas décadas para o desenvolvimento rural no Brasil tomaram como base a modernização agrícola, gerando grandes desigualdades no campo. Os investimentos no meio rural não foram efetivamente focados no objetivo de gerar melhorias na qualidade de vida da população local, resultando em degradação ambiental, desigualdades econômicas, sociais e regionais no país.

Diante dessa realidade, o Governo Federal, elegeu como uma de suas prioridades a remontagem da estrutura de planejamento, visando ampliar o atendimento aos segmentos da agricultura familiar, e enfrentar o desafio de redução da pobreza rural, lançando em 2003 o Programa Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Territórios Rurais – PRONAT, implementado pela Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT), órgão do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA).

O PRONAT conta com colegiados de âmbito territorial, fóruns constituídos em cada território por instituições da sociedade civil e do poder público, responsáveis pelo planejamento territorial, pela articulação institucional, elaboração de propostas e projetos técnicos, acompanhamento e controle social das ações do programa e de outras políticas públicas que concorrem para o desenvolvimento sustentável dos territórios. A SDT tem como finalidade articular, promover e apoiar as iniciativas da sociedade civil e dos poderes públicos, em prol do desenvolvimento de regiões onde predominam agricultores familiares e beneficiários da reforma e do reordenamento agrário.

Atualmente, existem 239 territórios rurais organizados, envolvendo 1.072 municípios além de beneficiar, um público de mais de 65 milhões de pessoas contempladas com ações

destinadas aos agricultores de três regiões: Centro-Oeste, Norte e Nordeste.

No conceito adotado pela SDT, Território é: *“um espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, compreendendo cidades e campos, caracterizados por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade e coesão social, cultural e territorial.”* (SDT/MDA, 2003)

A proposta de uma política nacional focada no processo de desenvolvimento sustentável dos territórios rurais, surge em contraposição ao desenvolvimento econômico centralizado, resultado de reivindicações de setores públicos e de organizações da sociedade civil brasileira. Na última década o Brasil avançou na redução das desigualdades sociais e regionais e na superação da extrema pobreza, combinando crescimento econômico com inclusão social. O Governo Federal ampliou políticas públicas para a inclusão de segmentos historicamente excluídos e universalizou direitos sociais.

Breve histórico dos ciclos econômicos da Bahia



Região Nordeste no contexto nacional, 2015

origem aos mestiços: do africano e português surgiu o mulato. Do índio com o português, o mameluco ou caboclo, e do africano com o índio, o cafuzo, contribuindo com a cultura da região e as comunidades tradicionais.

O Estado da Bahia, é um dos nove estados da região do Nordeste do Brasil, que ocupam uma área de 567.295 km², representando 6,64% do território nacional. A história da Bahia definiu o berço da nação brasileira, com a chegada dos portugueses no ano de 1500, que fez do estado um dos principais polos receptores de escravos do Brasil. A miscigenação das raças de índios, negros e europeus deu

A economia da Bahia colonial reflete a realidade econômica do estado e foi desde o início voltada para o mercado externo, respondendo às exigências da metrópole e do comércio europeu, se caracterizando como uma economia de exportação, mercantil, agrária e escravista.

Dividida em ciclos, a economia da Bahia começou com a exploração do Pau-brasil, madeira nativa que originou o nome do país, e que permaneceu como monopólio da Coroa até 1859. Da madeira se extraía um corante usado na indústria têxtil europeia e de valor comercial para a construção civil e naval.

O ciclo da cana-de-açúcar marcou o século XVI com um regime de monocultura, grande propriedade, com utilização quase exclusiva, principalmente a partir de 1600, de mão-de-obra escrava em grande escala. A cultura da cana-de-açúcar trouxe o primeiro surto de prosperidade ao Brasil colonial, promoveu a ocupação da faixa litorânea do Nordeste, determinou a composição étnica da região, definiu sua estrutura fundiária e delineou alguns dos traços marcantes da cultura brasileira. Em 1875 havia na Bahia 892 engenhos de açúcar, a vapor, hidráulico ou de tração animal. Ao lado do açúcar, o algodão, o fumo, couros, diversos grãos e produtos da mandioca, desempenharam importante papel para a economia das mais importantes regiões baianas.

O século XVIII marcou a idade do ouro e dos diamantes no Brasil, o ouro povoou uma área superior a 2 milhões de Km², dando origem a várias cidades da Bahia. A exploração do diamante começa por volta de 1729, nas vilas de Diamantina e Serra do Frio, no norte de Minas Gerais.

O Renascimento Agrícola surgiu entre a época da mineração e o advento do café, do final do séc. XVIII. Após a euforia inicial da extração do ouro, começaram a surgir áreas de agricultura e pecuária ao longo dos caminhos, que passam a ser lucrativas por causa do crescimento demográfico. As sesmarias (terras incultas ou abandonadas) foram doadas a quem queira cultivá-las com o algodão, tabaco e cacau tornando-se mais tarde, produtos agrícolas de exportação.

A pecuária foi um fator essencial na ocupação e povoamento do interior. As fazendas de criação de gado, cujas latifúndios e assentados em sesmarias. O proprietário, ao tomar

posse da terra, arrendavam as regiões mais distantes a pequenos criadores. A atividade não era destinada para a exportação e, em vez de escravos, usava como mão de obra os mulatos, mestiços, negros, índios e brancos assalariados. A pecuária teve grande importância para a exploração do interior do estado, através das marchas das boiadas, ligando regiões distantes, fundando cidades e favorecendo a colonização do sertão pelos vaqueiros que viajavam cada vez mais em direção ao centro do estado e do país. O comércio tornou-se no século XIX a principal atividade econômica da Bahia, principalmente de sua capital Salvador. A Bahia Rural representa*:

- 87% do total das propriedades rurais do Estado; Semiárido;
- 15% dos Agricultores/as Familiares do Brasil; •73% tem renda bruta anual menor que R\$ 6 mil;
- 76% da População Economicamente Ativa (PEA) rural do Estado; •46% são pobres (renda per capita < R\$ 140,00/mês);
- 57,3% tem área de produção menor que 10 hectares; •18% são extremamente pobres (renda per capita < R\$ 70,00/mês);
- 71% das famílias vivem nos 276 municípios do •7% do PIB do Estado da Bahia.

*Fonte IRPAA 2014

Divisão Territorial da Bahia

Considerando a estratégia de desenvolvimento rural sustentável, o Governo da Bahia incorpora em 2007 a abordagem territorial, possibilitando o desenvolvimento sustentável entre as regiões. Essa estratégia resultou na identificação de 27 Territórios de Identidades como unidades de planejamento das políticas públicas do estado, envolvendo 417 municípios baianos. Desta maneira são fortalecidas redes de cooperação, de diálogo e de execução de políticas públicas que permitem, por sua vez, a construção de novos arranjos institucionais, com garantia da participação da sociedade civil e do controle social.

Considera-se Território de Identidade o agrupamento identitário municipal formado de acordo com critérios sociais, culturais, econômicos e geográficos, reconhecido pela sua população como o espaço historicamente construído ao qual pertence, com identidade que amplia as possibilidades de coesão social e territorial.

A superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI), que é uma autarquia vinculada à Secretaria do Planejamento do Estado (SEPLAN), se constitui como

principal provedor de dados do Estado e atendendo demandas provenientes do Governo, dos municípios e da sociedade civil.

A maior instância de representação na estratégia territorial é o Colegiado Territorial que foi implantado em todos os 27 territórios. Além disto, existe uma Rede de Apoio, a Coordenação Estadual dos Territórios de Identidade da Bahia (CET), que se constitui como um espaço político de representações dos Territórios e de seus Colegiados, o que vem ampliando e legitimando o diálogo entre eles e as diversas instituições públicas.



Fonte: CEDETER, 2011.

Território de identidade do estado da Bahia.

Território de Identidade Sertão do São Francisco

O território Sertão do São Francisco (TSSF), está situado em uma área de 61.750,70 Km² e é composto por 10 municípios localizados no extremo norte do estado da Bahia, divisa com os estados do Piauí (a oeste e a norte) e de Pernambuco (ao norte), tendo o Rio São

Francisco como marco divisório com este estado. O rio divide a região em duas partes, contendo a barragem de Sobradinho em seu interior: Uauá, Campo Alegre de Lourdes, Canudos, Casa Nova, Curaçá, Juazeiro, Pilão Arcado, Remanso, Sento Sé e Sobradinho.



A população total do território é de 494.624 habitantes, dos quais 178.664 vivem na área rural, o que corresponde a 36,12% do total. Possui 31.768 agricultores familiares, 2.371 famílias assentadas, 1 comunidades quilombolas e 1 terra indígena. Seu IDH médio é 0,64.

Perfil dos municípios

Os municípios do TSSF apresentam grande concentração de pobreza e baixo IDH, sendo um indicador de participação do Programa Territórios da Cidadania. Este programa foi lançado em 2008 pelo Governo Federal, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e universalizar programas básicos de cidadania por meio de uma estratégia de desenvolvimento territorial sustentável.

O Programa Territórios da Cidadania vem contribuindo com a melhoria da qualidade de vida da população rural, promovendo o desenvolvimento rural sustentável em diversas áreas: apoio a atividades produtivas; infraestrutura, direitos e cidadania; a partir da integração de políticas públicas e da articulação federativa, com participação social desde o planejamento até o acompanhamento da execução das ações.

O programa tem como desafio garantir um apoio integral do Estado, com financiamento e apoio as atividades que impliquem em geração de renda, promovendo a superação da pobreza e das desigualdades sociais no meio rural, inclusive as de gênero, raça e etnia,

por meio de estratégia de desenvolvimento territorial sustentável”

Em 2013, o governo federal priorizou 28 ações em diversas áreas no TSSF:

- Prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural para 5.300 agricultores familiares com investimento de R\$ 13.005.174,22.
- Aquisição e distribuição de insumos produtivos e de material genético animal e vegetal adequado às especificidades do agricultor familiar, com vistas a melhorar a capacidade de produção de 1.166 agricultores familiares com investimento de R\$ 58.333,33.
- Apoio à formação e a consolidação de redes socioprodutivas da agricultura familiar, mediante a gestão dos empreendimentos; o desenvolvimento de produtos e criação de marcas e estratégias de marketing; o apoio à logística e promoção comercial de 50 empreendimentos com investimento de R\$ 80.000,00
- O Programa de Aquisição de Alimentos PAA adquire alimentos da agricultura familiar, com dispensa de licitação e os destina às pessoas em insegurança alimentar atendidas pela rede social. Atendendo 362 famílias agricultoras com investimento de R\$ 1.576.334,17.

Institucionalidade Territorial

O TSSF foi formalmente instituído no dia 30 de novembro de 2004, na cidade de Juazeiro-BA, com a participação das organizações da sociedade civil, poder público, representantes de Projeto de Cooperação Técnica MDA / FAO, da Secretária de Agricultura de Juazeiro; e a Superintendência da CODEVASF. Este encontro permitiu a constituição do *Fórum Territorial Sertão do São Francisco*, instância superior de deliberação e aprovação das resoluções e tomada de decisões, composto por entidades públicas e privadas reconhecidas e de relevância para o Território. O Fórum envolveu 29 instituições, sendo 20 da sociedade civil.

Entre elas, podemos citar: CPP, ASA, ASS, CPT, SASOP, FETAF / BA, MST, Coopercuc, Coopervida, MLT, Rede de Mulheres, COAPRE, IRPAA, SINTAGRO, Instituto Velho Chico, Afrupec, ADAC, Diocese de Juazeiro, FETRAF e Coordenação Estadual de Fundos de Pastos. Pelo poder publico:: AVEBLASA, CODEVASF, IBAMA, EMBRAPA, UNIVASF,

UNEB, BAHIAPESCA, ADAB e Associação dos Prefeito do Lago de Sobradinho. A AASS e o IRPAA funcionaram como instituições de referência e interlocutoras da política de territorialidade.

Em 2008, foi realizado o Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável (PTDRS) do Sertão do São Francisco, que envolveu opinião do fórum, cujo, estabelece os eixos estratégicos e as principais diretrizes de desenvolvimento rural sustentável do Território para os próximos 20 anos, através de uma cultura de participação e reivindicando a importância do planejamento territorial. O Plano expressa as características específicas do Território, suas potencialidades e vocações, assim como suas fragilidades e carências. Salientamos que alguns dados precisam ser atualizados proveniente das evoluções socioeconômicas do território, particularmente pelo período da seca.

Histórico da formação da população local.

Segundo relato, o Sertão consolidou-se como o lócus da liberdade para os que fugiam do quadro rígido do coronelismo. O homem livre trocou a opressão econômica da plantação da cana de açúcar pela aspereza do Sertão, sem saber que, com o tempo, iria defrontar-se com o latifúndio sertanejo. Este elemento, associado à demografia explosiva da pobreza, levou à formação de um exército de reserva de trabalho na região, que veio a ser utilizado, mais tarde, pelo capital industrial que deslanchava no Sul, a partir do início do século XX, e pela política de ocupação de espaços territoriais nacionais vazios.

No começo, prevaleceu o movimento de imigração, de ocupação da terra e a descoberta de seus recursos e suas potencialidades; no final, o movimento de emigração, do abandono, em busca de novas oportunidades. Terminados os ciclos desses dois movimentos, interessava descobrir e assentar propostas de desenvolvimento para uma população que, cada vez mais, buscava adequa-se às condições encontradas no Sertão.

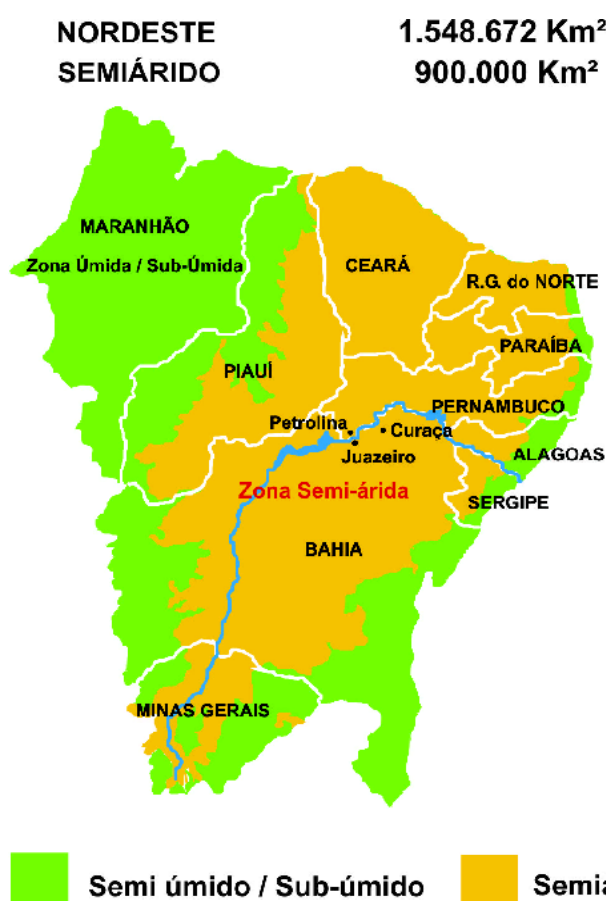
Com a expansão da pecuária e a evolução do comércio, desenvolveram-se as cidades ribeirinhas e consolidaram-se as grandes propriedades. Paralelo à constituição dos latifúndios, o crescimento da população e a consequente formação e multiplicação dos grupos familiares originou o processo de interiorização de ocupação do espaço, marcado

pelo embate entre os latifundiários e camponeses com pouca ou nenhuma terra.

As atividades desenvolvidas na beira do rio - pesca e agricultura de vazante, e nas grandes áreas de sequeiro, pecuária extensiva e agricultura - ajudaram a configurar algumas das identidades sociais do Território: o ribeirinho, o coronel / latifundiário, o vaqueiro e o posseiro.

O encontro dessas duas atividades, pecuária e navegação, deu origem às cidades de maior importância histórica da região, além de Juazeiro, Curaçá, Sento Sé, Casa Nova, Remanso e Pilão Arcado. A população do sertão é caracterizada pela hospitalidade e solidariedade, atuando de maneira comunitária e em mutirão.

O território SSF e sua convivência com o Semiárido.



O Semiárido Brasileiro, também conhecido como Sertão, abrange nove estados do país, em sua maioria concentrados no Nordeste do Brasil, onde vivem aproximadamente 22 milhões de pessoas, representando 11,8% da população nacional. Esta área geográfica se caracteriza pelos solos rasos, irregularidades de chuvas, registrando uma média pluviométrica entre 200 a 800 milímetros anuais, com alto índice de evaporação, que é de 3 mil milímetros anuais, ou seja, a evaporação é praticamente três vezes maior comparado com a chuva que cai.

Destacando-se aqui o semiárido baiano, que ocupa 68,7% do território do estado da Bahia, é constituído por 266 municípios, onde habitam 7.183.688 pessoas,

correspondendo à 48% da população da Bahia. O semiárido baiano se distingue pela concentração de movimentos sócias, comunidades tradicionais como quilombolas, ribeirinhas, pescadores artesanais, Fundo e Fecho de Pasto, além dos povos indígenas, assentamentos de reforma agrária e agricultores familiares.

O Semiárido tem a maior parte do seu território coberto pela Caatinga , único bioma exclusivamente brasileiro, rico em espécies endêmicas, ou seja, que não existem em nenhum outro lugar do mundo.

A composição florística da Caatinga apresenta grande variedade de paisagens, de espécies animal e vegetal, nativas e adaptadas, com alto potencial e que garantem a sobrevivência das famílias agricultoras da região. No TSSF, ocorre ainda a variação chamada Savana Estépica Florestada, onde a vegetação é mais alta, com média de 5 metros de altura.

Esta ocorre em uma porção de Pilão Arcado, Campo Alegre de Lourdes, Sento Sé, Sobradinho, Juazeiro e Canudos, destacando-se espécies como **angico e aroeira**. Em Campo Alegre de Lourdes ocorre desmatamento há muitas décadas principalmente de aroeira, angico e **pau de birro**.

Vale a pena ressaltar que dois municípios apresentam ambientes de brejos, um deles é o município de Pilão Arcado, que em meio às dunas continentais, regiões intensamente arenosas de difícil acesso, estão situados os brejos, áreas com água corrente que apresentam nascentes e sumidouros, riachos que continuam seu percurso subterraneamente. Neles, a vegetação é verde, com a presença marcante do **buritizeiro nativo** e de plantas cultivadas tais como mangueiras, coqueiros e cana de açúcar. As plantas são exploradas localmente no fabrico de cachaça, rapadura, doce de buriti e derivados.

Em Sento Sé ocorrem brejos em forma semelhante, com olhos d'água, porém os solos não são arenosos, se fazendo presentes outras espécies nativas tais como a **Caraibeira e Carnaubeiras**; as plantas cultivadas variam entre cebola e o tomate, sendo utilizada tecnologia convencional, provocando problemas de poluição das águas.

O Semiárido tem vocação para criação de **caprinos e ovinos** e muitas das plantas

nativas possuem propriedades medicinais, cujas desconhecemos o seu potencial. Também um animal bem pequeno, criado pelo homem, a abelha, se sente bem no Semiárido. Na floração diversificada da Caatinga, encontra alimento farto e produz um mel extraordinário.

Rico em biodiversidade, o bioma brasileiro abriga 178 espécies de mamíferos, 591 de aves, 177 de répteis, 79 espécies de anfíbios, 241 de peixes e 221 abelhas. Porém, a caatinga esta sendo um dos biomas mais degradados do Brasil, concentrando mais de 60% das áreas susceptíveis à desertificação.

Segundo dados do Ministério do Meio Ambiente (MMA), o bioma tem sido desmatado de forma acelerada, principalmente nos últimos anos, que chega a 46% da área do bioma, devido principalmente ao consumo de lenha nativa, explorada de forma ilegal e insustentável, para fins domésticos e indústrias, ao sobre pastoreio e a conversão para pastagens e agricultura.

Até últimos registros, apenas 7,8% do território da Caatinga está protegido por Unidades de Conservação, sendo que somente 1,3% da área é coberta por unidades de proteção integral. Isto revela a dificuldade do Estado brasileiro de cumprir a Convenção Internacional de Diversidade Biológica, da qual o país é signatário, e que tem como meta nacional a manutenção de, no mínimo, 10% de áreas conservadas.

O Rio São Francisco sem dúvida é o principal recurso hídrico do Território, percorrendo toda a sua extensão, à exceção de três municípios: Campo Alegre de Lourdes, Uauá e Canudos. Muitas comunidades que se encontram mais distantes do Lago ou do Rio ainda são pouco atendidas pelo serviço de abastecimento de água em época de estiagem.

No fim dos anos 1970 foi criado um enorme lago de 4.214 Km², com 350 Km de extensão no Médio São Francisco. O reservatório de Sobradinho, cuja barragem se localiza 50 Km a montante da cidade de Juazeiro, inundou terras de sete municípios: Casa Nova, Sento Sé, Pilão Arcado e Remanso, que tiveram as suas sedes transferidas e foram bastante afetados; e mais Juazeiro, Xique-Xique e Barra, que sofreram menos impactos, que tiveram as suas sedes transferidas e foram retiradas da área cerca de 70 mil pessoas, das quais 80% era composta por camponeses que abasteciam o mercado regional. A

população se concentrava nas margens do rio, nas férteis planícies e deixavam despovoadas as áreas de caatinga, pois a terra não ofereciam boas condições para plantio. A maior parte da população ribeirinha foi deslocada compulsoriamente pelo Estado e reassentada a vários quilômetros das margens originais do rio, em plena caatinga, em solos impróprios para o plantio.

Dinâmica social dos agricultores familiares.

As populações tradicionais do semiárido baiano se distingue de outros agricultores familiares, pela sua prática de uso comunitário da terra, onde contradiz os modelos baseados na concentração das terras, da monocultura e das restrições de espaço dos animais. Essas comunidades são conhecidas como Fundo de Pasto, que constituem um sistema de ocupação comunitária das terras.

Essa população ao longo dos anos vem lutando e resistindo aos contínuos períodos de estiagem e iniciativas, que vão desde ações emergências, políticas estruturantes e modelos de desenvolvimento que contribuíram para a concentração de capital, terras e água no semiárido baiano. As comunidades reivindicam ações que sejam socialmente justo, ecologicamente sustentável, culturalmente apropriado e principalmente, baseado em uma visão holística da convivência com o semiárido.

“...Posse por décadas de terras coletivas usadas em pastoreio extensivo e hoje semi – extensivo, área livremente utilizada por condôminos, ausência de delimitação, residências típicas do sertão na área das posses individuais, roçados de subsistência individuais de cada família, forte grau de parentesco e compadrio entre os membros das comunidades, características culturais próprias de cada comunidade”

Essa prática desenvolvida ao longo de gerações entre os povos e comunidades tradicionais nas caatingas e cerrados nordestinos, constitui um patrimônio cultural do povo brasileiro. Existem cerca de 300 associações de fundos de pasto na Bahia, totalizando 20 mil famílias, e mais de 100 mil sertanejos.

Segundo último levantamento, no território Sertão do São Francisco, existem castradas na

Coordenação de Desenvolvimento Agrário (CDA), 226 associações de fundo e fecho de pasto, a maior quantidade localizada no município de Uauá, mas também com presença em Canudos, Curaçá, Casa Nova, Campo Alegre.

As comunidades de fundo de pasto integram um conjunto de forças sociais e políticas que visam instituir um novo paradigma e olhar sobre o contexto regional, substituindo a noção de “combate às secas” pela “convivência com o semiárido”.

Conforme estabelecido no decreto nº 13247/11, o Fundo de pasto são reconhecidos como Povos e Comunidades tradicionais do estado da Bahia, juntamente com quilombolas, seringueiros, ciganos e quebradeiras de coco, entre outros, as comunidades de fundo de pasto são um dos 14 grupos com assento na Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, criada pelo governo federal para articular políticas de apoio e reconhecimento às diferenças no Brasil.

Segundo dados da CDA, Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) e o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 55,10% das terras da Bahia são devolutas, isto é, terras públicas que não estão registradas em nome do Estado. No caso do Território Sertão do São Francisco, esse percentual é de 78,12% (4.823.663 de hectares) porque, ainda segundo a CDA, dos 6.174.600 hectares correspondentes a área total dos dez municípios, apenas 1.350.937 (21,87%) estão “legalizados” (propriedade privada, propriedade do Estado da Bahia ou da União).

Comunidades Recaatingueiras

O IRPAA – Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada é uma organização não governamental sediada no TSSF, cuja atua há 25 anos, desenvolvendo trabalhos na perspectiva da Convivência com o Semiárido. Diante das ameaças da Caatinga, o IRPAA esta desenvolvendo um projeto de regaatingamento em comunidades agropastoris e extrativistas do TSSF, sensibilizando-as do seu papel de agentes responsáveis pelas transformações socioambientais.

Sete comunidades aceitaram o desafio de ajudar na preservação da biodiversidade local: Angico, no município de Canudos, Melancia, em Casa Nova, São Mateus, em Curaçá, Fartura, em Sento Sé, Poço do Juá, em Sobradinho, Serra dos Campos Novos, em Uauá e Curral Novo, em Juazeiro.

O projeto envolve 140 famílias diretamente nas atividades do telecarregamento, sendo elas moradores e moradoras das comunidades tradicionais de Fundo de Pasto, organizados em Associações Agropastoris. O projeto tem como linhas de ação: Conservação da Caatinga, Recomposição da Caatinga, Educação Ambiental Contextualizada, Melhorias da Renda e Políticas Públicas.

Realidade Agropecuária do território:

O semiárido baiano, onde está inserido o Território Sertão do São Francisco tem vivenciado nos últimos anos consequências impactantes na sua economia devido aos efeitos da longa estiagem prolongada (2010 à 2013), tais como: dizimação em mais de 50% do rebanho bovino, perda da produção agrícola e descarte imprevisível de rebanhos caprinovinocultores, com perdas econômicas irreparáveis para o agricultor familiar, que tem nestas atividades sua fonte de renda. Durante a visita em campo, foi possível testemunhar as consequências da seca, através da baixa produção, falta de beneficiamento, através dos relatos das comunidades.

Consequentemente, o território apresenta um cenário de duas realidades bastante distintas, as áreas irrigadas que se concentram às margens do Rio São Francisco, e as áreas de sequeiro que são utilizadas principalmente para a criação de caprinos e ovinos. Mencionados abaixo dados qualitativos e quantitativos da produção nativa local. Salientamos que os dados qualitativos são reveladores do potencial do território, pois até a visita a campo, não tinha sido realizado um senso agropecuário da agricultura familiar pós a seca.

A Caprino - ovinocultura no território

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. Segundo o IBGE, 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 estão concentrados no Nordeste do Brasil. Com isso, a caprinovinocultura passou a ter lugar de destaque como atividade econômica e social do sertanejo, estando inserida na cultura deste povo.

O TSSF é considerado, em termos de criação de ovinos e caprinos, como um dos mais importante do país, com um efetivo conjunto próximo aos 2 milhões de cabeças, ocupando o primeiro lugar em efetivos do rebanho caprino, com mais de 1,1 milhão de cabeças e do rebanho ovino, com mais de 0,7 milhão de cabeças. Esse levantamento do IBGE dada de 2009, registrado o potencial da cultura local, que confirma que o efetivo caprino corresponde a 38,5% do rebanho baiano e a 13,2% do rebanho nordestino. O efetivo ovino corresponde a 23,8% do rebanho baiano e a 7,6% do rebanho nordestino.

Impactos negativos da atividades na Caatinga

A fraca assistência técnica, o pobre manejo da caatinga, os sistemas espoliativos de cultivo, o super pastejo da caatinga, implantação de projetos de curto prazo, falta de acompanhamento e monitoramento dos projetos ambientais, falta de apoio, recurso, infraestrutura favorecendo a preservação ambiental e o extrativismo predatório são alguns fatores que vem degradando a caatinga no TSSF. Esse cenário foi agravado pelos anos de estiagens mais severas, cuja população rural não tinha uma formação e uso de reservas forrageiras adicional para aliviar ou eliminar a pressão de pastejo sobre a caatinga no período seco.

O SASOP vem assessorando as comunidades para a disseminação e consolidação de práticas sustentáveis voltadas para o manejo da criação de caprinos e ovinos, a exemplo

do controle sanitário e da ampliação da oferta de alimentos para o período de estiagem. A viabilidade desse manejo busca melhorar o aproveitamento da vegetação nativa forrageira e incentivo ao plantio de espécies mais adaptadas ao clima.

Meliponicultura

Segundo a pesquisadora da EMBRAPA, Marcia Ribeiro, a fauna apícola da Caatinga é representada por 187 espécies de abelhas, distribuídas em 77 gêneros. Os meliponíneos estão distribuídos nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. Ao todo, somam aproximadamente 400 espécies, das quais quase a metade ocorre no Brasil.

Na Caatinga ocorrem 11 espécies:

NOME CIENTÍFICO	NOME COMUM
<i>Melipona mandaçaia</i>	mandaçaia
<i>Frieseomelitta doederleini</i>	abelha branca
<i>Plebeia</i> sp.	mosquito
<i>Melipona asilvai</i>	manduri
<i>Partamona</i> sp.	vupira
<i>Trigona spinipes</i>	irapuá
<i>Trigona fuscipennis</i>	sanharol
<i>Trigona</i> sp.	brabo
<i>Lestremelitta</i> sp.	trombeteiro

A maioria dessas abelhas usa ocos de árvores para alojar seus ninhos, mas algumas nidificam em cupinzeiros e em cavidades de muros, entre elas: umburana de cambão (*Commiphora leptophloeos*), algarobeira (*Prosopis juliflora*), pau-ferro (*Caesalpinia ferrea*), umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), umburuçu (*Pseudobombax* sp.), favela (*Cnidoscolus quercifolius*), catingueira (*Poincianella pyramidalis*), jatobá (*Hymenaea courbaril*), baraúna (*Schinopsis brasiliensis*), sete-cascas (*Tabebuia spongiosa*), aroeira (*Myracrodruon urundeuva*) e mandacaru (*Cereus jamacaru*).

Segundo relato das organizações sociais e comunidades locais durante o mapeamento, a atividade de meliponicultura ou de abelha sem ferrão, esta fortemente representada nos

municípios de Campo Alegre de Lourdes, Pilão Arcado com iniciativas de rede de mulheres em Juazeiro e Remanso. Foram indicadas as abelhas nativas: abelha branca, Arapué (cupim), Mandaçaia, Jatai, Canudo, Manduri e Tubí.

Não foi possível levantar o número de produtores e de produção de mel de abelhas nativas no TSSF, pois proveniente da seca, que se estendeu entre 2011 à 2013, muitos meliponicultores abandonaram a atividade. Porém, abaixo registra-se a quantidade de mel de ápis produzida no território, revelando o grande potencial de se trabalhar com abelhas nativas, cuja tem um papel importante na polinização de muitas espécies de plantas, como o umbu e o licuri, nativos do sertão.

O SASOP vem desenvolvendo um forte trabalho no território com foco na apicultura desde 1997 no município de Campo Alegre de Lourdes. Duas cooperativas foram criadas: a COAPICAL, que hoje conta com 86 associados trabalhando com a produção e venda de mel, e a COAPRE de Remanso, em 2003, trabalhando com o beneficiamento de frutas nativas e caprinocultura. Outras atividades apoiadas são os quintais agroecológicos e acesso aos mercados locais e nacional.

Pesca Artesanal

Diversas comunidades ribeirinhas dos municípios de Remanso e Pilão Arcado ainda tem a pesca no Rio São Francisco como principal atividade produtiva. Segundo relato, desde a construção da Barragem de Sobradinho, a presença do peixe diminuiu consideravelmente.

Segundo o Conselho Pastoral dos Pescadores – CPP, a falta de peixe, principal problema hoje da pesca artesanal, decorre pela degradação do rio, a exemplo do desmatamento, poluição, pesca ilegal, ocupação das lagoas marginais pela irrigação e retirada de água das mesmas, entre outras causas, tudo isso aliado à fraca fiscalização local.

A piscicultura, especialmente na região do Lago de Sobradinho, vem sendo incentivada pelo Governo federal e do Estado, através de órgãos como a Bahia Pesca e o Ministério da Pesca e Aquicultura, como alternativa de renda no território. Porém, para muitas organizações sociais do TSSF, este desenvolvimento vem inibindo a liberdade dos

pescadores, por falta de autonomia, pelas normas de vigilância sanitárias para o beneficiamento do peixe, pela comercialização que tem uma visão empresarial e pela privatização das águas.

Os peixes são criados em tanque redes dentro do rio, à base de ração, devendo a área ficar reservada para a atividade e dificultando assim o acesso de embarcações usadas pelos pescadores/as artesanais, pratica usada a décadas pelas comunidades ribeirinhas, segundo relato das comunidades.

Com o intuito de intensificar a defesa da pesca artesanal, no dia 15 de agosto de 2014, a comunidade de Pedreiras, em Pilão Arcado, fundou a Associação Produtiva de Pescadoras e Pescadores Artesanais de Pedreiras e Adjacências. Assim como a APPR, a entidade possui maioria de mulheres, contando apenas com um ou dois homens que tem participação ativa.

A pesca artesanal fornece 70% do pescado de todo o país, mantendo o princípio básico de uma alimentação saudável, além da história e cultura das comunidades. De Pilão Arcado, por exemplo, hoje sai ainda um quantitativo grande do peixe consumido na Bahia, em especial o pescado, dourado, piranha, mandim, curimatã, piau, dentre outros.

Beneficiamento de Frutas nativas.

O beneficiamento de frutas nativas é uma atividade em expansão no TSSF com o apoio de instituições internacionais, da sociedade civil e do poder público. Os municípios de Uauá, Curaçá e Canudos tem como exemplo a COOPERCUC, cooperativa que está preparada para atender ao mercado interno e externo, com uma capacidade consolidada de produção de 200 toneladas de doces. Foram visitadas associações e grupos de mulheres que trabalham com frutas nativas como o umbu e o maracujá da caatinga e apesar da baixa produtividade no momento da visita, três dessas comunidade possui infraestrutura e equipamentos para o beneficiamento das frutas, porém, dificuldades de produção pós seca que afetou particularmente ao maracujá da caatinga, as normas de vigilância sanitária, apoio a comercialização, impediram a continuidade da atividade.

O TSSF abriga um dos maiores polos de Fruticultura irrigada do Nordeste do Brasil, sendo

responsável pela produção de mais de 1,16 milhões de toneladas de frutas, com destaque para manga e uva, que são exportadas para a Europa e Estados Unidos. Esse setor econômico vem inibindo a produção e beneficiamento das frutas nativas da caatinga, pelas dificuldades acima citadas e pelo pequeno mercado de consumo. Esta atividade apresenta vários problemas para os agricultores como a concentração de terras, a privatização da água, a produção e comercialização das frutas nativas.

Agricultura de Sequeiro

A agricultura de sequeiro é desenvolvida no semiárido com técnicas para manter o solo úmido durante o período de produção. Apesar da região semiárida não apresentar grandes potencialidades no campo da agricultura, devido as irregularidades de chuva, o cultivo do feijão, milho, mandioca, fava, abóbora e hortaliças tem sido uma atividades desenvolvidas pelos agricultores principalmente para o consumo. Abaixo dados de 2008 representando as principais produções do território.

Território de Identidade e Municípios	Rebanhos (cabeças)								
	Bovinos	Suínos	Bubalinos	Equinos	Asininos	Muare	Coelhos	Ovinos	Caprinos
Sertão de São Francisco	222 892	849 802		1 831	3 859 296			255	139 722
Campo Alegre de Lourdes	96 600	338 100		318	732 364			-	-
Canudos	2 000	5 400		48	96 060			-	-
Casa Nova	7 773	52 856		409	756 267			131	65 324
Curaçá	648	4 730		83	157 675			-	-
Juazeiro	8 675	65 063		160	311 497			124	74 398
Pilão Arcado	62 100	217 350		330	759 501			-	-
Remanso	40 320	141 120		290	667 708			-	-
Sento Sé	1 368	10 123		115	224 640			-	-
Sobradinho	408	3 060		20	38 384			-	-
Uauá	3 000	12 000		58	115 200			-	-

Território de Identidade e Municípios	Mel de abelha			Ovos de galinha			Ovos de codorna		
	Quantidade (Kg)	Valor (Reais)		Quantidade (Mil Dúzias)	Valor (Reais)		Quantidade (Mil Dúzias)	Valor (Reais)	
Sertão de São Francisco	273 239	210 943	-	23 661	37 709	10 021	-	950 760	2 018 041
Campo Alegre de Lourdes	32 040	40 515	-	2 770	2 355	1 159	-	68 370	180 630
Canudos	21 130	2 030	-	340	277	286	-	37 200	53 800
Casa Nova	25 172	51 584	-	3 391	8 910	760	-	137 967	419 546
Curaçá	12 893	11 483	-	2 315	5 802	762	-	78 705	185 382
Juazeiro	28 692	12 152	-	5 589	5 934	1 978	-	187 800	375 000
Pilão Arcado	43 183	42 563	-	2 454	4 920	1 940	-	67 146	112 214
Remanso	60 648	38 384	-	2 738	3 245	1 637	-	190 603	429 429
Sento Sé	19 135	6 803	-	2 706	5 120	1 214	-	51 777	64 000
Sobradinho	4 746	1 509	-	258	516	99	-	6 192	7 740
Uauá	25 600	3 920	-	1 100	630	186	-	125 000	190 300

Fontes de Pesquisas

- **Associação Brasileira de Estudos Populacionais – ABEP:** Da agricultura de sequeiro a fruticultura irrigada: condicionantes associados ao dinamismo regional no contexto de Petrolina e Juazeiro – BA, <http://www.abep.nepo.unicamp.br>
- **Articulação Semiárido Brasileiro (ASA),** <http://www.asabrasil.org.br>
- **Cerratinga,** www.cerratinga.org.br
- **Educação no Semiárido,** <http://educacaonosemiarido.blogspot.com.br/p/riquezas-do-semiarido.html>
- **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa),** <https://www.embrapa.br>
- **Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA)** <http://www.ebda.ba.gov.br>
- **Federação da Agricultura e Pecuária do estado da Bahia (FAEB),** <http://faeb.org.br>
- **Governo da Bahia,** <http://www.ba.gov.br>
- **Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (IBGE)** <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil>
- **Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada-IRPAA** <http://www.irpaa.org>
 - Cartilha A convivência com o semiárido no município de Curaçá http://www.irpaa.org/publicacoes/cartilhas/curaca_draft.pdf
 - COOPERCUC: Um exemplo de gestão socioambiental sustentável para organizações coletivas no semiárido brasileiro, <http://www.irpaa.org/modulo/publicacoes/artigos>
- **Integração Nacional (MI) - Plano Estratégico de Desenvolvimento sustentável do Semiárido (PDSA),**http://www.mi.gov.br/c/document_library/get_file?uuid=347a66e5-2e91-49b7-9bd5-5762d4_ae3e02&groupId=24915
- **Ministério da Agricultura,** <http://www.agricultura.gov.br/politica-agricola>
- **Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC):** Plano de Desenvolvimento do APL de fruticultura do Vale do São Francisco, Ba. <http://www.mdic.gov.br/sitio>.
- **Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA).**
 - Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável, http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio143.pdf
 - Orientações Gerais Para a Elaboração e Qualificação do PTDRS, http://portal.mda.gov.br/dotlrn/clubs/planosdedesenvolvimentoterritorial/filestorage/view/oficina-estadual-de-roraima/guia_planejamento_ptdrs.pdf
 - Plano territorial de Desenvolvimento Sustentável do Território Sertão do São Francisco, http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio143.pdf
- **Recaatingamento,** <http://www.recaatingamento.org.br>
- **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS),** <http://www.mds.gov.br>
- **Ocarité,** <http://www.ocarete.org.br/povos-tradicionais/comunidades-de-fundo-de-pasto/>

- **Observatório do Trabalho** - <http://geo.dieese.org.br/bahia/territorios.php>
- **Portal da Cidadania**, Matriz de Ações 2013 – Jornal do TSSF, www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/territoriosrurais/xowiki/portlets/territorios/pages/folder-chunk?territorio=2195802
- **Portal Semiárido**, Semiárido: superação da pobreza pelo desenvolvimento autossustentável, <http://www.semiarido.ufba.br/node/18>
- **SASOP**, <http://www.sasop.org.br/index.php>
- **Secretaria da Cultura**, Território e Identidade, http://www.cultura.pr.gov.br/arquivos/File/territorio_e_identidade.pdf
- **Secretaria de Planejamento (SEPLAN)** <http://www.seplan.ba.gov.br/territorios-de-identidade/mapa>
- **Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (Sudene)**, Municípios da área de atuação da SUDENE, Polígono das secas - Bahia, www.sudene.gov.br/conteudo/download/Poligono-BA.pdf
- **Superintendência de estudos e estatísticas da Bahia (SEI)**, http://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=80&Itemid=110
 - Estatísticas dos municípios baianos,
 - Semi-árido baiano: desafios e perspectivas
 - Biodiversidade
- **Território da Cidadania, relatório de execução da Matriz 2013**, <http://www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/territoriosrurais/one-community>
- **Universidade do estado de Minas gerais (UEMG)**, Revista Perspectivas em Políticas Públicas, Alan Ferreira de Freitas, Marcelo Miná Dias e Alair Ferreira de Freitas. O programa Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Territórios rurais: A indução de territorialidades à ação pública, <http://revistappp.uemg.br/pdf/artigo1ppp6.pdf>
- **Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)**, Territórios de identidade no estado da Bahia: Uma análise da regionalização Implantada pela estrutura governamental na perspectiva do desenvolvimento local e regional, http://periodicos.uesb.br/index.php/coloquiobaiano/article/viewFile/2860/pdf_89
- **Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)**, Política para o desenvolvimento dos territórios rurais no Brasil: propostas e fundamentos, Maria Regina Teixeira da Rocha, Eduardo Ernesto Filipp, <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/494.pdf>

Projeto Governança Local para a Biodiversidade (G.Lo.B) - Brasil.

WP3 Criação de Capacidade para os atores econômicos e sociais

ERRATA: Ficha de produtos, pagina 04. Retificação do nome COOPES.

Município	Empreendimentos/ comunidades/atores	Produtos/ espécies
Casa Nova	Comunidade da Melancia	Queijo Coalho, carne de bode seca, beneficiamento de frutas
Juazeiro	Comunidade do Sertãozinho	Queijo Coalho, carne de bode seca
Remanso	Associação dos pescadores e pescadoras de Remanso - APPR	Pescadoras artesanais
Remanso	Colônia dos Pesadores	Beneficiamento de peixe
Curaçá.	Sr. Gonçalo, pescador mais antigo da comunidade Fazenda Nova Jatobá	Pesca artesanal
Sobradinho	Cooperativa de Produção e Comercialização dos Derivados de Peixe de Sobradinho (COOPES)	Beneficiamento de Peixe
Sobradinho	Associação de mulheres, artesãs e beneficiadoras do pescado:	Pesca artesanal
Uauá	Jaílson Cardoso	Produtor carne de bode
Uauá	Luiz Alberto Brito Mendes	Veterinário: (autor do blog Luiz do berro verdades
Remanso	Sra. Socorro, Rede das Mulheres	meliponicultura
Remanso	Serviços de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP)	Apicultura, beneficiamento, caprino, agroecologia
Sento Sé.	Associação dos Apicultores de Sento Sé (AAPSEE)	Apicultura
Campo Alegre de Lourdes	Ariston: Técnico do IRPAA	Meliponicultura
Petrolina	Francisco: Técnico EMBRAPA	Meliponicultura
Remanso	Associação dos Moradores de Marcos (AMOMA)	Beneficiamento de frutas
Sento Sé	Comunidade Lajes	Beneficiamento de frutas
Juazeiro	Comunidade Canoa	Ovos de galinha Caipira

