

## Desenvolvimento Rural

# Diagnóstico do extrativismo, processamento e comercialização de produtos oriundos de butiazais no Rio Grande do Sul

Diagnosis of extractivism, processing and marketing of products from butia plantations in Rio Grande do Sul (Brazil)

Larissa Bueno Ambrosini<sup>I</sup> , Bruna Bresolin Roldan<sup>II</sup> , Carolina Bremm<sup>I</sup> ,  
Denise Reif Kroeff<sup>I</sup> 

<sup>I</sup> Secretaria da Agricultura Pecuária e Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, RS, Brasil

<sup>II</sup> Emater/RS Ascar, Agroindústria Familiar, Porto Alegre, RS, Brasil

## RESUMO

O Brasil abriga 37 gêneros de palmeiras que participam do equilíbrio ecológico de diferentes biomas. Na região sul há um gênero de palmeira, o *Butia spp.*, que conta com oito espécies e está ameaçada de extinção. O extrativismo do butiá, através de manejo que permita sua exploração racional, pode ser uma alternativa para estimular sua conservação. O objetivo do artigo é apresentar um diagnóstico sobre o extrativismo do butiazeiro no estado do Rio Grande do Sul, fornecendo dados sistematizados acerca dessa realidade em nível estadual. A primeira etapa da pesquisa consistiu em um levantamento sobre a quantidade de propriedades que possuem áreas de butiazais em todo estado, através da Emater-RS. A partir desses dados, foi possível definir uma amostra estatisticamente representativa, que culminou em entrevistas com 105 produtores rurais. Os resultados mostram que há cerca de 5.300 hectares de butiazais em propriedades rurais no estado, mais de 400 mil plantas distribuídas em 28 mil estabelecimentos rurais. O número de famílias que utilizam algum produto do butiazal é de mais de 16 mil. Comparando a utilização dos produtos do butiazal entre grupos de agricultores segundo o tipo de manejo, constatamos que a prática do extrativismo é mais difundida entre os produtores que adotam o manejo orgânico. O principal entrave para desenvolver o extrativismo de butiá é a falta de estrutura de processamento; enquanto as principais vantagens são a baixa demanda de insumos e a facilidade no manejo, na opinião dos produtores rurais.

**Palavras-chave:** *Butia spp.*; Frutas nativas; Sustentabilidade ambiental

## ABSTRACT

---

Brazil is home to 37 genera of palm trees that participate in the ecological balance of different biomes. In the southern region there is a genus of palm tree, *Butia spp.*, which has eight species, and is threatened with extinction. Butiá extractivism, through management that allows its rational exploration, can be an alternative to encourage its preservation. The aim of this article is to present a diagnosis of the extraction of butia plant in the state of Rio Grande do Sul, providing systematized data about this reality. The first stage of the research consisted of a survey on the number of properties that have areas of butia groves throughout the state, through Emater-RS. Based on these data, it was possible to define a statistically representative sample, which culminated in interviews with 105 rural producers. The results show that there are about 5,300 hectares of butiá in rural properties in the state, more than 400 thousand plants distributed in 28 thousand rural establishments. The number of families that use some product from the butiazal is more than 16 thousand. Comparing the use of butiazal products among groups of farmers according to the type of management, we found that the practice of extractivism is more widespread among producers who adopt organic management. The main obstacle to developing butiá extractivism is the lack of a processing structure; while the main advantages are the low demand for inputs and ease of handling, in the opinion of rural producers.

**Keywords:** *Butia spp.*; Environmental sustainability; Native fruits

## 1 INTRODUÇÃO

As palmeiras são plantas da família Arecaceae, com ocorrência em diferentes regiões tropicais e subtropicais (temperadas) no mundo. O Brasil abriga 37 gêneros de palmeiras, com ocorrência confirmada em todas as regiões do país. Sua preservação tem relevância *per se*, pois as palmeiras participam do equilíbrio ecológico de diferentes biomas. Além disso, elas apresentam interesse econômico, seja pela utilização direta de seus frutos e folhas, mas também pelos subprodutos originários, como óleos, ceras, entre outros. Dentre essas palmeiras, se destacam o coqueiro (*Cocos nucifera*), o dendezeiro (*Elaeis guineenses*), a carnaúba (*Copernica prunifera*), a palmeira-juçara (*Euterpe edulis*) e o açaí (*Euterpe oleracea*). Na região sul do Brasil, nos estados do Rio Grande do Sul (RS) e Santa Catarina (SC), há a prevalência de um gênero de palmeira com potencial de exploração econômica, trata-se do butiá (*Butia spp.*) (TONIETTO; SCHLINDWEIN; TONIETTO, 2009). Sua distribuição compreende a porção meridional da América do Sul, ocorrendo nas regiões localizadas no sul, centro e nordeste do Brasil, leste do Paraguai, nordeste da Argentina, noroeste e sudeste do Uruguai (BÜTTOW, 2008).

O butiá tem ocorrência em quase todas as regiões do Rio Grande do Sul, contando com oito espécies, o que faz com que o estado concentre o segundo maior número de espécies de butiá no Brasil (ESLABÃO *et al.*, 2015). Estudos apontam que as oito espécies registradas são consideradas ameaçadas de extinção no curto prazo devido à perda do habitat para a agricultura, expansão urbana e silvicultura, e, no longo prazo, pelo pastoreio e sobrecarga animal (ROSSATO, 2007; SOARES, 2014 apud ESLABÃO *et al.*, 2017). Por se tratar de espécies nativas, elas são protegidas por leis estaduais e federais, sendo intervenções e derrubadas proibidas, com penalidades previstas nesses casos (IEPSEN, 2017).

A exploração econômica, no entanto, é permitida, mas requer no estado a Certificação ambiental para produção agroflorestal e extrativista por parte da Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Infraestrutura. A certificação visa estimular práticas agrícolas e silviculturais que contribuam com a restauração ecológica, “conferindo segurança jurídica para o produtor ou extrativista, e permitindo que o órgão ambiental se aproxime das práticas realizadas no campo e monitore os impactos dessas atividades humanas na natureza” (SEMA, 2017).

De modo geral, os recursos florestais não madeireiros do bioma Mata Atlântica têm sido negligenciados no âmbito das políticas públicas, especialmente no sul e sudeste do Brasil, apesar de sua relevância social, cultural e econômica. Assim, não somente os produtos florestais, mas as populações que fazem uso e são as responsáveis por sua conservação também não têm sido consideradas em projetos de conservação ambiental (REIS, 2006; CARVALHO, 2007).

O extrativismo do butiá pode ser considerado uma alternativa para estimular a preservação dessas espécies. Um manejo que permita a exploração racional dos produtos dessas palmeiras pode auxiliar na “permanência dos agricultores familiares e seus sucessores nas propriedades rurais através da geração de renda e conservação da biodiversidade”, contribuindo para um desenvolvimento rural sustentável do ponto de vista ambiental, social e econômico (IEPSEN, 2017, p. 27).

Historicamente, o butiá já desempenhou papel relevante na economia do Rio Grande do Sul. A extração de fibras das folhas do butiazeiro, a “crina do butiá”, que era utilizada para confecção de colchões e estofarias e teve relevância entre os anos 1927 e 1950, provavelmente garantiu a preservação de extensas áreas de butiazais no sul do estado (TONIETTO; SCHLINDWEIN; TONIETTO, 2009).

Estudos e pesquisas atuais abordam iniciativas localizadas, onde a produção de suco, geleia, polpa e cachaça são as mais frequentes a partir do processamento dos frutos de butiá (BÜTTOW, 2008; BELLÉ, 2014; CROSA *et al.*, 2014; IRISITY *et al.*, 2014; FARACO; BARBIERI, 2019; PERUCCHI; SANTOS; COELHO-DE-SOUZA, 2019), ainda há registro de artesanato confeccionado a partir de folhas e sementes do butiazal, especialmente o trabalho de cestarias (CAMPOS JUNIOR, PRINTES, 2019). O butiá foi selecionado para um “catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais”, a Arca do Gosto do *Slow Food* Brasil (SLOW FOOD, 2014). Esses exemplos demonstram que há potencial econômico para incrementar a renda de agricultores familiares a partir do extrativismo e beneficiamento de produtos do butiazal.

Ao mesmo tempo se verifica um interesse crescente pelo butiá, ilustrado pela criação da Rota dos Butiazais, uma “articulação entre redes, espaços de governança e entidades, com o objetivo de conservação, manejo e uso sustentável dos butiás”, que teve início em 2015 com apoio da Secretaria Estadual de Extrativismo e Desenvolvimento Sustentável e coordenada pela Embrapa Clima Temperado (ENCONTRO, 2019, p. 7).

No entanto, como muitas frutas nativas, não há informação sistematizada de maneira contínua sobre o butiá, o que está relacionado à ausência de dados sobre a diversidade agrícola no país (KEPPLE, 2014; KAUFMANN *et al.*, 2016). Não há dados disponíveis sobre a quantidade de famílias envolvidas na extração e processamento de matérias primas oriundas de butiazais, seus usos e destinação da produção. Esse estudo pretende contribuir, fornecendo dados

sistematizados acerca dessa atividade em âmbito estadual. Esse conhecimento pode ainda servir como embasamento para políticas públicas visando fomentar, valorizar e promover a cadeia do butiá no RS, pois, apesar de sua importância ecológica e da inclusão da espécie na Lista de Espécies Ameaçadas de Extinção do RS, poucas ações por parte do poder público foram promovidas visando sua conservação (COSTA *et al.*, 2010).

O objetivo do presente artigo é apresentar um diagnóstico sobre o extrativismo do butiazeiro (*Butia spp.*) no Rio Grande do Sul, identificando e caracterizando as famílias que fazem uso econômico do produto, fornecendo dados sistematizados acerca dessa realidade. Além desse objetivo geral pretendemos contribuir gerando dados que permitam (i) localizar e quantificar as famílias que praticam o extrativismo econômico do butiá em todas as mesorregiões do estado (Noroeste Rio-Grandense, Nordeste Rio-Grandense, Centro Ocidental Rio-Grandense, Centro Oriental Rio-Grandense, Metropolitana de Porto Alegre, Sudoeste Rio-Grandense, Sudeste Rio-Grandense); (ii) quantificar o percentual da renda proveniente da atividade econômica do butiá na renda das famílias; (iii) descrever os principais usos do butiazeiro, e os principais produtos extraídos e beneficiados do butiazal (fruto in natura, suco, polpa, geleia, cachaça/licor, bolsa, chapéu, venda de mudas, entre outros); (iv) descrever iniciativas exitosas, que utilizam os produtos do butiazal como matéria-prima; e, por fim, (v.) identificar os principais entraves e facilidades para o desenvolvimento da atividade sob a perspectiva de técnicos extensionistas e de produtores rurais.

## **2 METODOLOGIA**

A pesquisa teve início em março de 2020, com a revisão de bibliografia e definição da metodologia. A coleta de dados primários foi realizada entre julho e

dezembro do mesmo ano, a análise dos dados e a redação dos resultados foram realizadas em 2021.

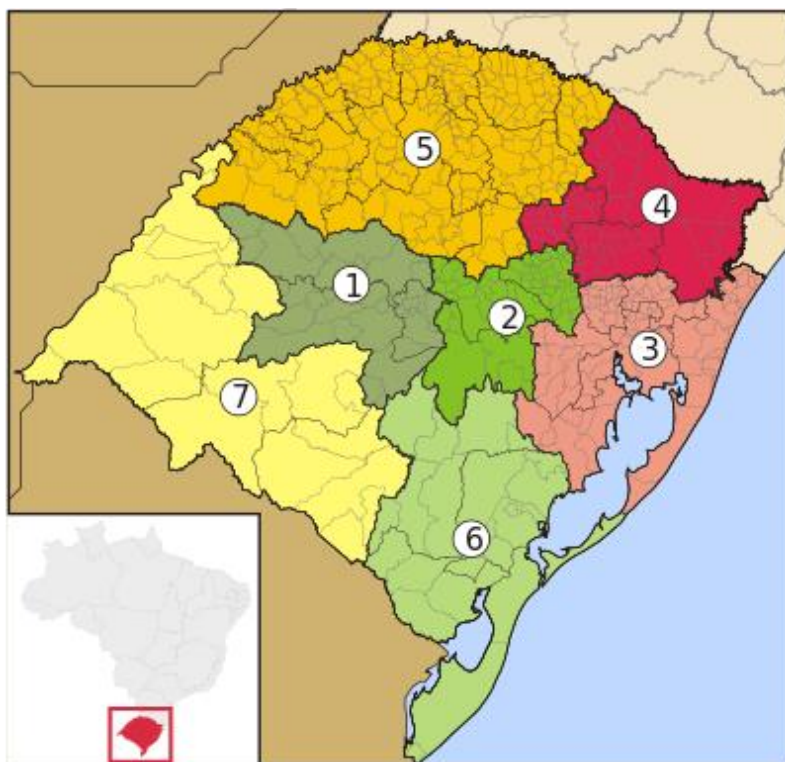
Como já mencionado, não há dados disponíveis sobre a quantidade de famílias que praticam a extração do butiá no estado do Rio Grande do Sul. Os dados sobre extrativismo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dão conta do valor da extração vegetal por município, detalhando informações a respeito de produtos como “erva-mate”, “pinhão”, “palmito”, etc. O volume e a produção referentes à extração do butiá estão computados no censo como “Outros”, não sendo possível precisar qual a sua participação nesses dados.

A legislação determina que a extração do butiazeiro, por ser uma espécie nativa e protegida, deva se dar mediante cadastro na Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Infraestrutura. O Certificado Extrativista de Produtos da Flora Nativa não Madeiráveis se destina a quem deseja fazer extração de produtos como frutas, folhas, sementes, entre outros nos limites permitidos pela legislação. O extrativista deve protocolar solicitação por meio do SOL – Sistema Online de Licenciamento no site da Secretaria Estadual do Meio Ambiente, código 10,840 - Extrativismo Sustentável para posterior vistoria.

Entretanto, em contato com essa Secretaria, a mesma revelou que, além deste cadastro ter um número reduzido de pessoas, não consta o produto a ser extraído. Pelas informações disponíveis em estudos já publicados, pode-se dizer que a prática é consistindo na principal atividade econômica das propriedades rurais. Complementar, não consistindo na principal atividade econômica das propriedades rurais.

Dessa forma, a primeira etapa da pesquisa foi realizar uma estimativa da quantidade de famílias que possuem áreas de butiazal. Esse levantamento foi feito através da aplicação de um questionário a técnicos extensionistas da Emater/RS-Ascar, via *Google Forms*. O instrumento questionou os técnicos de cada município do estado sobre o número de propriedades rurais onde há ocorrência de butiazais, área total de butiazais, número de plantas de butiá, bem como o número de famílias que praticam o extrativismo do butiá em todas as mesorregiões do estado do RS (figura 1), além de suas percepções sobre esta atividade econômica.

Figura 1 – Mapa das mesorregiões do estado



Fonte: Wikiwand (2021)

Legenda: 1. Mesorregião Centro Ocidental Rio-Grandense; 2. Mesorregião Centro Oriental Rio-Grandense; 3. Mesorregião Metropolitana de Porto Alegre; 4. Mesorregião Nordeste Rio-Grandense; 5. Mesorregião Noroeste Rio-Grandense; 6. Mesorregião Sudeste Rio-Grandense

A partir desses dados, obtidos pelo retorno de 492 questionários, num universo de 497 municípios, foi possível conhecer o universo de famílias que realizam alguma forma de extrativismo a partir do butiazal (16.170) e definir uma amostra estatisticamente representativa em cada mesorregião do estado. O cálculo amostral foi feito através da determinação do tamanho de uma amostra para população finita (até 100.000) com base na estimativa da proporção populacional em cada mesorregião do estado (amostragem por conglomerado). Utilizamos 95% de nível de confiança e 10% de margem de erro, o que determinou 95 entrevistas a serem realizadas com produtores rurais. Esse número foi ajustado nas mesorregiões Sudeste e Sudoeste para haver mais de uma entrevista. Foram coletadas algumas entrevistas a mais nas mesorregiões Nordeste e Noroeste, de modo que a amostra ficou em 105, como mostra a tabela 1.

Tabela 1 – Amostra para entrevistas a produtores rurais

Mesorregiões	Entrevistas realizadas	
	%	n
Centro Ocidental Rio-Grandense	5	5
Centro Oriental Rio-Grandense	17	18
Metropolitana	13	14
Nordeste Rio-Grandense	8	8
Noroeste Rio-Grandense	49	51
Sudeste Rio-Grandense	5	5
Sudoeste Rio-Grandense	4	4
Total	100	105

Fonte: Organização dos autores (2021)

O questionário abordou os seguintes temas: caracterização das famílias e propriedades, identificação de espécies utilizadas em cada região; descrição dos principais usos e produtos obtidos das matérias primas do butiazal; quantificação do percentual da renda das famílias proveniente da atividade extrativa; identificação dos principais entraves e facilidades para o desenvolvimento da atividade.

Paralelamente, buscou-se identificar informantes-chave, como produtores rurais, chefs de cozinha e artesãos, que foram entrevistados na busca da descrição de usos originais e de alto valor agregado das matérias-primas do butiazal. A identificação desses atores se deu a partir da rede de contato de pesquisadores, produtores rurais e técnicos mediante indicações. Foram feitas três entrevistas via internet, devido às restrições impostas pela pandemia, e suas iniciativas serão descritas nesse trabalho, como forma de inspiração para outros produtores, empresários e o poder público.



### 3 LOCALIZAÇÃO, ÁREA E PRODUÇÃO

O diagnóstico mostra que há cerca de cinco mil e trezentos hectares de butiazais em propriedades rurais no estado, o que representa mais de 400 mil plantas distribuídas em 28 mil estabelecimentos rurais, sem considerar reservas ou parques naturais. O número de famílias que utilizam algum produto do butiazal, seja para venda ou autoconsumo, é de mais de 16 mil, ou seja, em cerca de 12 mil propriedades rurais não há coleta nem para autoconsumo. A região Noroeste concentra o maior número de famílias que coletam algum produto do butiazal, mas as maiores áreas estão localizadas nas regiões Sudoeste (que compreende as microrregiões da Campanha gaúcha, área que ocupa quase toda a linha de fronteira com o Uruguai e parte da fronteira com a Argentina) e Metropolitana (que abriga municípios do Litoral, como Tapes, Barra do Ribeiro e Palmares do Sul), onde há grandes butiazais, como detalhamos na tabela 2 – Dados sobre os butiazais em propriedades rurais por mesorregião).

Tabela 2 – Dados sobre os butiazais em propriedades rurais por mesorregião

<b>Mesorregiões</b>	<b>Famílias que utilizam butiá (n)</b>	<b>Propriedades com butiazais (n)</b>	<b>Área de butiazais (ha)</b>	<b>Pés de butiás (n)</b>
Centro Ocidental Rio-Grandense	876	1.598	12	7.380
Centro Oriental Rio-Grandense	3.098	4.146	41	22.242
Metropolitana	2.166	4.036	2.472	213.686
Nordeste Rio-Grandense	968	2.661	50	23.856
Noroeste Rio-Grandense	8.667	14.588	153	65.330
Sudeste Rio-Grandense	301	753	61	18.270
Sudoeste Rio-Grandense	94	234	2.555	63.520
<i>Total</i>	<i>16.170</i>	<i>28.016</i>	<i>5.346</i>	<i>414.284</i>

Fonte: Organização dos autores (2021)

Segundo os técnicos, o principal destino da produção é o autoconsumo, em quase todas as mesorregiões houve mais de 80% de técnicos municipais apontando esse como um dos usos. Destacamos que na mesorregião Sudeste há o maior percentual de respostas, apontando que há venda de produtos do butiazal e também apontando que não se faz uso algum dessa produção. O município de Santa Vitória do Palmar, localizado nessa mesorregião, abriga áreas importantes de butiazais e tem longa tradição no extrativismo e beneficiamento (IEPSEN, 2017). Na tabela 3 apresentamos os registros em forma de percentual, ou seja, número de registros para a modalidade em relação ao total de municípios daquela mesorregião (registrando que era possível mais de uma resposta).

Tabela 3 – Principal destino da produção dos butiazais por mesorregião (%)

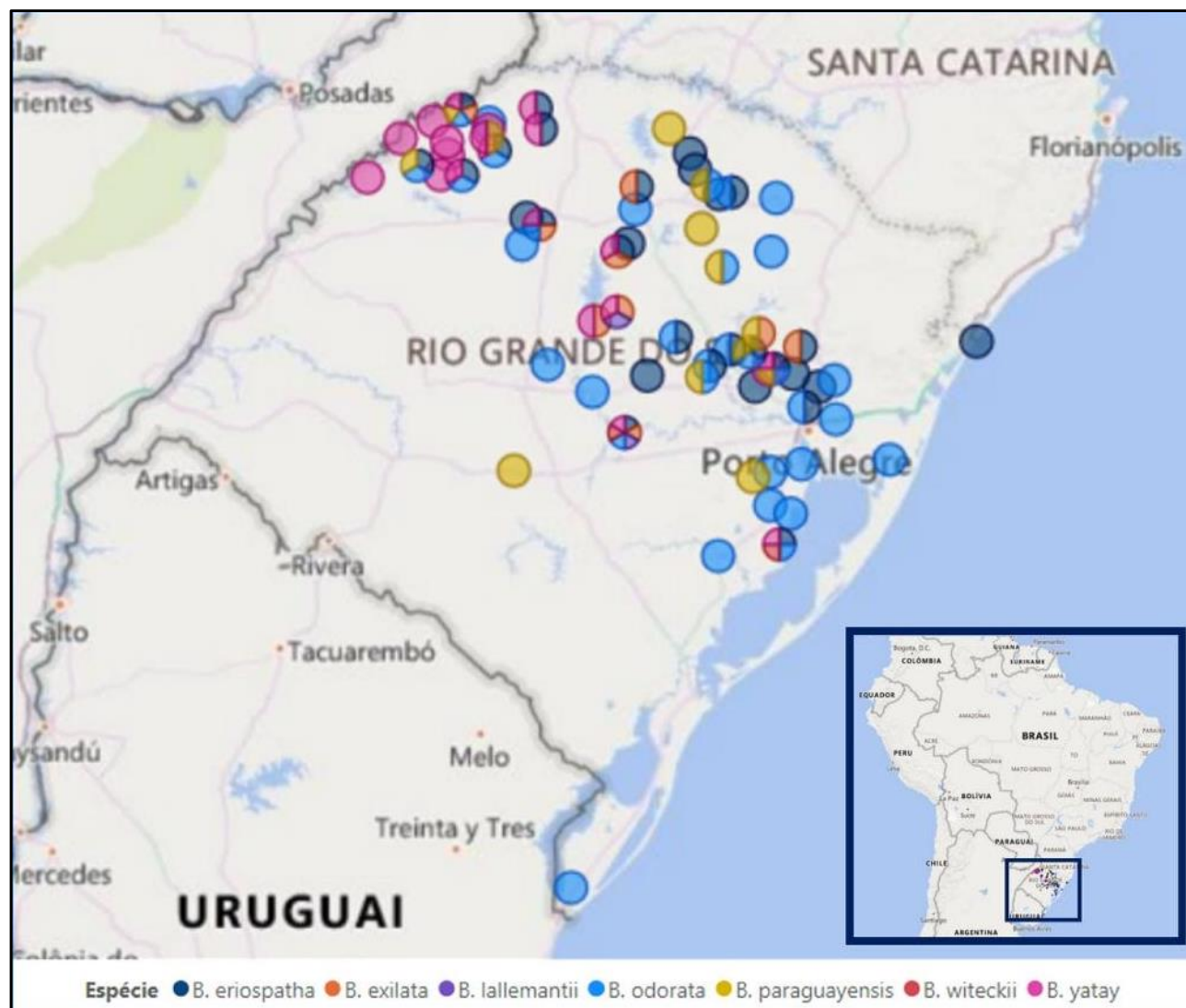
Mesorregiões	Autoconsumo	Troca ou doa	Venda	Nenhum
Centro Ocidental Rio-Grandense	90	0	0	6
Centro Oriental Rio-Grandense	91	2	9	2
Metropolitana	80	1	12	5
Nordeste Rio-Grandense	80	0	11	11
Noroeste Rio-Grandense	84	2	8	7
Sudeste Rio-Grandense	58	0	21	17
Sudoeste Rio-Grandense	74	0	0	5

Fonte: Organização dos autores (2021)

Os dados mostram que o butiazal é uma cultura subaproveitada, em muitos municípios não houve registro algum de uso, nem mesmo para autoconsumo. Na fase de coleta de dados com as famílias que possuem butiazais pudemos detalhar essas informações, aprofundar os dados sobre uso, beneficiamento e a percepção dos produtores rurais com relação à cultura.

As espécies identificadas pelos técnicos figuram no mapa, sendo as mais citadas foram *Butiá catarinenses*, o *B. eurispatha*, o *B. odorata* e o *B. yatai* (figura 2).

Figura 2 – Mapa da localização de espécies de butiá no RS



Fonte: Organização dos autores (2021)

Em termos de características gerais, dos 105 produtores rurais de nossa amostra, 64% são do sexo masculino; 92,3% se declaram brancos, 3,8% pretos, 2,86% pardos e 0,95% não responderam a essa questão. A maioria tem mais de 50 anos e escolaridade até o 1º grau (detalhamento na tabela 4). Em média, moram e trabalham nas propriedades rurais três adultos.

Tabela 4 – Escolaridade e faixa etária da amostra

<b>Escolaridade</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>Faixa etária</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
1º grau incompleto	34	36,19	Até 30anos	3	2,85
1º grau	18	17,14			
2º grau	24	22,86	De 31 a 50 anos	33	31,42
2º grau incompleto	6	5,71	De 51 a 65 anos	44	41,90
Superior	10	9,52			
Pós-graduação	9	8,57	Mais de 65 anos	25	23,8

Fonte: Organização dos autores (2021)

A área média das propriedades é de 25,69 hectares, sendo a moda 10 hectares, no entanto há uma grande variação nesse dado: a menor propriedade tem 0,03 hectares, e a maior, 400 hectares. A maioria dos estabelecimentos, mais de 60%, tem até 20 hectares. Utilizando uma estratificação que detalha propriedades de até 5 hectares, comparando com a estrutura fundiária do estado, percebemos que nossa amostra se aproxima do universo estadual (tabela 5).

Tabela 5 – Estrutura fundiária das propriedades rurais

	<b>Propriedades rurais com butiaçais<sup>1</sup></b>		<b>Estrutura fundiária RS<sup>2</sup></b>
	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>%</b>
Menos de 5ha	19	18,10	36,5
De 5ha a menos de 10ha	16	15,24	
De 10ha a menos de 20ha	31	29,52	24,7
De 20ha a menos de 50ha	24	22,86	22,8
De 50ha a menos de 100ha	12	11,43	7,3
De 100ha a menos de 200ha	0	0,00	3,6
De 200ha a menos de 500ha	2	1,90	2,9

1. Fonte: Organização dos autores (2021)

2. Fonte: FEIX; LEUSIN JÚNIOR, 2019

Destacamos que 74% dos entrevistados nas propriedades rurais com butiazais possuem Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), o que os categoriza como agricultores familiares. Esse dado é relevante, pois a Política Estadual de Agroindústria Familiar no Rio Grande do Sul<sup>1</sup> prevê que a agroindústria deve pertencer a um agricultor enquadrado como familiar<sup>2</sup>, além de outras políticas voltadas para este público, especialmente crédito, Pronaf, comercialização por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Há grande variação no perfil produtivo, como demonstram as questões sobre as atividades desenvolvidas na propriedade e sobre as principais fontes de renda das famílias. Entretanto, a maioria tem cultivo de grãos na propriedade, atividade mais importante em termos de fonte de renda para mais de um terço dos entrevistados. Em seguida, destacamos a fruticultura, a bovinocultura de corte, a horticultura e a bovinocultura de leite como atividades presentes em grande parte das propriedades e como fontes de renda importantes. Note-se que as aposentadorias aparecem como uma das principais fontes de renda para 19% dos produtores, conforme tabela 6.

Sobre o manejo, destacamos a alta proporção de propriedades rurais com manejo orgânico e em transição para o orgânico em nossa amostra: 18% e 10,5%, respectivamente. A maioria, entretanto, 71,5%, utiliza o manejo convencional. No Rio Grande do Sul o percentual de propriedades com manejo orgânico é de pouco mais de 1% (4.140 propriedades num universo de 365 mil), de acordo com dados do IBGE (2017). O que pode explicar a maior proporção em nossa amostra é o interesse e o efetivo extrativismo de frutas nativas ser maior em propriedades que adotam manejo orgânico. Em pesquisas sobre cadeias de frutas nativas no sul do Brasil, Ramos (2019) e Bellé (2014) relatam que boa parte dos empreendimentos dessa natureza localizados no bioma Mata Atlântica se organizaram a partir de

---

<sup>1</sup> Essa política é a base legal do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF) e foi instituída pela Lei Estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012 (RIO GRANDE DO SUL, 2012).

<sup>2</sup> De acordo com a Lei nº 11.326 de 2006 (BRASIL, 2006).

ações de fomento promovidas por Organizações Não Governamentais (ONGs) identificadas com o campo agroecológico.

Tabela 6 – Atividades agropecuárias e fontes de renda de produtores rurais

	Atividades agropecuárias das propriedades		Principais fontes de renda da família	
	n	%	n	%
Cultivo de grãos	63	60,0	34	32,4
Fruticultura	42	40,0	22	21,0
Horticultura	33	31,4	18	17,1
Silvicultura	12	11,4	6	5,7
Cultivo de fumo	7	6,7	5	4,8
Bovinocultura de corte	36	34,3	19	18,1
Bovinocultura leiteira	26	24,8	16	15,2
Suinocultura	14	13,3	6	5,7
Avicultura	12	11,4	1	1,0
Outras criações animais	19	18,1	9	8,6
Agroindústria	10	9,5	5	4,8
Autoconsumo	4	3,8	--	--
Atividades não rurais	--	--	12	11,4
Aposentadoria	--	--	20	19,0
<i>Total de respostas</i>	<i>278</i>		<i>173</i>	
<i>Total de produtores</i>	<i>105</i>		<i>105</i>	

Fonte: Organização dos autores (2021)

Devido à elevada proporção de propriedades que declararam manejo orgânico em nossa amostra, nos interessamos em comparar os resultados seguintes entre os grupos, separando dados dos produtores que utilizam manejo convencional (75 entrevistados), e dados dos produtores que utilizam manejo orgânico e em transição para o orgânico (30 entrevistados, considerando ambos

em um mesmo grupo). Utilizamos o teste Kruskal-Wallis, segundo o qual resultado de  $P < 0,05$  indicam que há diferença entre os grupos.

A presença de plantas de butiá nas propriedades rurais, em geral, é de poucos exemplares, como verificamos na tabela seguinte, o que pode ser explicado pelo tamanho das próprias áreas, já que a quantidade de produtores que têm mais butiás decresce em proporção semelhante aos dados de estrutura fundiária. Não se percebe uma diferença grande entre os grupos de produtores segundo o manejo adotado, mesmo entre os produtores que têm mais de 31 pés, sendo em maior número entre os que adotam manejo orgânico ou em transição, essa diferença não é estatisticamente significativa, como verificamos na tabela 7.

Para cerca de metade das propriedades, trata-se de butiazais que ocorrem espontaneamente (48%). Outra metade (52%) respondeu que os butiazais foram plantados pelos pais ou por eles próprios, não havendo diferença estatística entre os dois grupos analisados ( $P = 0,6256$ ). A maioria dos butiazais tem até 10 anos de idade (38%), à medida que eles são mais velhos, sua proporção reduz: entre 11 e 20 anos, são 27%, entre 21 e 35 anos, são 14%, entre 36 e 50 anos, 12%, e, por fim, áreas com mais de 50 anos são 9% do total. A altura predominante das plantas é de 1 a 5 metros, 86% do total, 4% têm menos de 1 metro de altura, 9% apresentam de 6 a 10 metros e 2% são maiores que 10 metros.

Tabela 7 – Quantidade de plantas de butiás nas propriedades rurais

	<b>Geral (n)</b>	<b>Geral (%)</b>	<b>Convencional %</b>	<b>Orgânico %</b>	<b>Valor de P*</b>
Até 5 pés	52	50	53	40	0,2270
Entre 6 e 10 pés	18	17	16	20	0,8697
Entre 11 e 30 pés	17	16	19	10	0,5528
Entre 31 e 50 pés	6	6	5	7	0,4749
Entre 51 e 100 pés	2	2	1	3	0,4777
Mais de 101 pés	10	10	5	20	0,0684
<i>Total</i>	<i>105</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	

Fonte: Organização dos autores (2021)

\*Se  $P < 0,05$ , há diferença entre os grupos pelo teste Kruskal-Wallis

Em 52% das áreas os produtores declararam haver regeneração natural dos butiazais, com surgimento espontâneo de novas plantas, 36% disseram não haver, enquanto 11% não souberam precisar esse detalhe. Nesse dado há um contraste entre os grupos de produtores: aqueles que adotam o manejo orgânico foram 70% a afirmar que há regeneração natural em suas áreas de butiazais, enquanto os que adotam manejo convencional foram 45%, entretanto a diferença não é estatisticamente significativa ( $P=0,1245$ ). Bellé (2014) relata que a percepção dos agricultores extrativistas é de que a atividade promove a conscientização sobre a importância de preservar as florestas em geral, o que favorece um manejo que viabiliza maior regeneração, inclusive dos butiás.

A mortalidade de plantas não é observada por 74% dos produtores, 10% não souberam responder, enquanto 16% disseram observar mortalidade em suas áreas. Desses, 6% associaram esse evento à presença de insetos nos butiazais. Por outro lado, a maior parte dos produtores não faz o plantio de novas mudas (77%), enquanto 23% planta. Entre os produtores que adotam manejo orgânico, 40% plantam novas mudas em suas áreas, entre os produtores que adotam o manejo convencional, essa prática é adotada por apenas 16%, dado que difere estatisticamente entre os grupos ( $P=0,0292$ ).

A proporção de produtores interessados em aumentar a área de butiazais é de 17%, enquanto que a maioria (83%) não declarou interesse. Detalhando o dado por grupos, percebemos que o interesse é muito maior entre os orgânicos, 40% contra 8% de interessados entre os que praticam o manejo convencional, o que resulta em uma diferença altamente significativa ( $P<0,001$ ).

Em pesquisa com processadores de butiá, Ramos (2019) descreveu não ter encontrado práticas de plantios especializados e intensivos, o extrativismo como complemento de renda e preservação da espécie foi muito mais citado do que processos de implantação de sistemas agroflorestais. Informações sistematizadas da



Cadeia Solidária das Frutas Nativas<sup>3</sup> retratam a etapa de produção de butiá em dois tipos de manejo: sistemas agroflorestais e extrativismo, tanto em áreas de roça, como também de mata, poteiros e quintais (SILVA, 2014).

Nossos dados demonstram que a maioria dos produtores fazem coletas em 61% das plantas que possuem e coletam 71% dos cachos produzidos, coletando em média 64% dos frutos produzidos. A média de produtividade de frutos por planta se mostrou bastante variável, indo de menos de um quilo por ano a mais de 75, sendo a média geral 12,27 quilos/planta/ano. As plantas produzem em média 3 cachos por ano. A regularidade da produção é observada por 38,1% dos entrevistados, sendo que 26,7% não souberam responder, e 33,33% disseram que essa produção é irregular a cada safra. Apenas 11 entrevistados responderam à questão sobre a produção de palha, indicando que coletam em média 11 quilos de palha anualmente de seus butiazais.

Outras pesquisas apontam que além da diversidade de espécies de butiá, há grande variabilidade dentro da mesma espécie. Tal variabilidade se expressa em diferentes características: tamanho do cacho, cor, sabor, aroma, tamanho do fruto, formato do fruto, relação entre polpa e coquinho, teor de fibras. Todos esses fatores influenciam na produtividade dos butiazais (BÜTTOW, 2008; LIMA; SILVA; SCARIOT, 2010; RIVAS, 2014; RAMOS, 2019). Na região das Missões (localizada entre as mesorregiões Centro Ocidental e Noroeste Riograndense) já há registro de queda na produção de butiazeiros em virtude da contaminação por agrotóxicos utilizados nas lavouras de soja, os produtores temem ainda a contaminação dos frutos (RAMOS, 2019).

Questionamos os produtores se há coleta de frutos além das próprias propriedades rurais, 9% responderam que também coletam na propriedade de outros produtores rurais, 6% fazem coletas em áreas comuns, como reservas e parques. Da mesma forma, 16% responderam que outros extrativistas coletam frutos de butiazais em suas propriedades.

---

<sup>3</sup> A Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN) representa uma rede de atores, em especial empreendimentos, que buscam implementar formatos de produção, processamento e distribuição de alimentos balizados pela lógica da economia solidária e atrelados à conservação da sociobiodiversidade local.

## 4 EXTRATIVISMO, BENEFICIAMENTO E DESTINAÇÃO

Os produtos do extrativismo do butiazal são utilizados, sobretudo, para autoconsumo, sendo os principais: o uso do fruto in natura, a produção de cachaça, ou licor, curtido com os frutos do butiazeiro, e a produção de suco, a partir dos frutos. Quando há venda, os principais produtos são: fruto in natura, polpa do fruto de butiá e cachaça, ou licor de butiá. Apesar do potencial diversificado, observamos atualmente que a utilização da palha é muito reduzida, 7% dos entrevistados declararam aproveitar esse produto, enquanto 95% disse aproveitar os frutos, 22% fazem uso ornamental das plantas e 4% declararam utilizar o caroço (amêndoa) do butiá, não havendo diferença entre os grupos de produtores convencionais e orgânicos (tabela 8, era possível mais de uma resposta).

Tabela 8 – Produção e destinação de produtos oriundos do butiazal (%)

	<b>Autoconsumo</b>	<b>Troca ou doa para amigos e parentes</b>	<b>Venda</b>	<b>Não produz esse item</b>
Com a palha faz artesanato	2,9	1,0	0,0	96,2
Com a palha faz colchão/estofaria	0,0	0,0	0,0	100,0
Uso da fruta in natura	84,8	24,8	11,4	11,4
Processa o fruto para produzir polpa	23,8	2,9	9,5	74,3
Processa o fruto para produzir suco	52,4	4,8	4,8	45,7
Com o fruto faz cachaça/licor	61,9	11,4	7,6	33,3
Processa o fruto para produzir geleia/conserva	27,6	1,9	5,7	70,5
Processa o fruto para produzir outros alimentos	11,4	1,9	1,9	85,7
Faz uso ornamental	29,5	1,0	1,0	69,5
Produz mudas	15,2	4,8	1,0	83,8

Fonte: Organização dos autores (2021)

Em pesquisa com extrativistas no sul do RS e no Paraná, os resultados foram semelhantes, sendo adição de butiá à cachaça e a fabricação de suco e polpa congelada os principais usos (BÜTTOW *et al.*, 2009; MARCATO, 2004). Pessoas idosas entrevistadas por Büttow *et al.* (2009) contam que quando crianças havia o hábito de consumir a amêndoa do butiá.

Em uma comunidade de assentados nos Campos de Cima da Serra (mesorregião Nordeste Rio-Grandense), a viabilização da produção de polpa transformou o butiá, de ração para os porcos, a um alimento que passou a contribuir com a segurança alimentar das famílias. O consumo do butiá era esporádico “pois se tratava de um fruto ácido que não era apreciado por todos, mas a partir do processamento, transformando-o em polpa de butiá, os usos passaram a ser maiores, com isso ocorreu maior aceitação como alimento” (BELLÉ, 2014, p. 86). A produção da polpa não congelada e da bebida de butiá são destaques, em termos de volume e fonte de renda para a família Bellé, de Antônio Prado, experiência que relatamos no Box 1.

### **Box 1 - Família Bellé**

#### **Franciele Bellé - Produtora rural**

- Produtos que prepara utilizando o butiá: polpa envasada (não congelada), "bebida" (polpa adicionada de 30% de água).

- Preço de venda: polpa R\$ 12,00 (600 gramas) para varejo, R\$ 11,00 (600 gramas) para atacado; bebida R\$ 13 (litro) para varejo, R\$ 12 para atacado; bebida R\$ 8,00 (0,5 litro) para varejo, R\$ 7,00 (0,5 litro) para atacado.

Quando a família iniciou o processamento de butiá, há cerca de vinte anos, não havia muitos produtos no mercado. A partir de 2011, obtiveram registro no Ministério da Agricultura. Foi a primeira empresa a obter registro de produto a partir de frutas nativas, registrada como "bebida da floresta", pois não se enquadrava nas categorias previstas na legislação (néctar, suco ou polpa). A empresa familiar possui registro para produção de mais 35 produtos a partir de frutas nativas, e o butiá é um dos carros chefe, juntamente com a uva, a maçã e o tomate orgânico. Atualmente são processadas cerca de 3,5 toneladas/ano de butiá da espécie Butiá da serra.

Os principais entraves ao desenvolvimento de uma cadeia ligada ao butiá na opinião da entrevistada é o produtor acreditar no butiá como um produto capaz de gerar renda. "O problema

é que foi ensinado ao agricultor que ele não precisa produzir nada além do que ele vai comercializar, que o resto o mercado atende. Mas esqueceram de dizer que o mercado só atende se ele tiver dinheiro. O produtor nem aceita que essas frutas nativas sejam fonte de renda".

Em sua visão, é necessário o apoio do estado em ações que fomentem o processamento e a comercialização de produtos dos butiazais: "Há muitos produtores que têm frutas nativas, inclusive o butiá, e essas frutas estão indo fora. O desafio é juntar as duas pontas, o consumidor e essa produção, através da ativação de agroindústrias para processar o fruto, muitas que até já existem e estão desativadas. Matéria-prima tem, e interesse do consumidor também".

Como já adiantamos, o uso da palha foi pouco mencionado na pesquisa. Outros trabalhos indicam que se utiliza atualmente para confecção de cestos e porta-objetos no sul do estado (BÜTTOW *et al.*, 2009). Esse uso remonta a um saber fazer do povo indígena, que já utilizava a palha do butiá para fazer cestas, redes, armadilhas de pesca e caça, e cobertura para as casas (ROSSATO; BARBIERI, 2007). No litoral norte do estado, interações históricas entre índios, negros, alemães e portugueses, e o fato de ser área endêmica para a Mata Atlântica da espécie *Butiá catarinense* fez com que ali tenha se desenvolvido uma complexidade de técnicas do artesanato com palha de butiá (KROB, 2016). Esse saber fazer, no entanto, está sob risco, pois as novas gerações não o dominam. Desse modo, está em processo uma demanda para o reconhecimento do modo de fazer artesanato com palha de butiá na região de Torres como patrimônio imaterial do estado (CURICACA, 2021). No norte do estado uma empresa no segmento da moda tem sido bem sucedida ao utilizar a palha de butiá como matéria-prima, como detalhamos no Box 2 a seguir.

### **Box 2 - Apoena Bolsas**

#### **Maiara Andressa Bonfanti - Designer de moda**

- Peças produzidas a partir da palha de butiá: bolsas são principal produto da empresa, mas há a Linha Casa, composta por luminárias, cestarias e jogos de mesa, feitas com os talos das folhas.

- Preço de venda das peças para o consumidor: Bolsas: entre R\$179,00 e R\$380,00. Luminárias entre R\$250,00 e R\$300,00.

A matéria-prima utilizada pela Apoena é obtida a partir de 20 árvores da espécie *Butiá yatai*, que são pés de butiá próprios e cultivados para esse fim. A empresa tem plantados outros 250

pés, aproximadamente, que devem estar aptos para o manejo nos próximos dois anos. A área, que não chega a um hectare, é certificada pela Secretaria Estadual do Meio Ambiente. “Fazemos a colheita das folhas nos períodos de luas cheia e crescente. Retiramos no máximo, 30% das folhas de cada pé, e, para voltarmos à mesma árvore levamos no mínimo três meses. Esse respeito à recuperação dos butiazeiros é fundamental para que o produto seja sustentável”, explica Maiara.

A sustentabilidade e a artesanidade, ou seja, o cuidado com a natureza e com as peças produzidas são a base da filosofia da empresa. Maiara pontua que a qualidade final das peças está ligada ao processo minucioso e à qualidade da matéria prima.

A Apoena vende direto para os consumidores, através de seus canais nas mídias sociais e fornece para um grupo de varejo de moda gaúcho, mas cujas lojas estão presentes em diversos estados do país. Seus produtos já figuraram em editoriais de revistas de moda internacional como referência de design e sustentabilidade.

Sobre o incentivo para outros produtores, Maiara aponta falta de apoio público para que outras iniciativas se concretizem. Por outro lado, a conscientização dos próprios produtores é um entrave, pois, segundo ela, é predominante a mentalidade de que apenas as grandes culturas agrícolas proporcionam renda. Ações como aconselhamento para desenvolver e aprimorar produtos e planejar iniciativas seriam fundamentais.

Por fim, o uso ornamental foi apontado por quase um terço dos entrevistados. Em outros estudos essa finalidade foi relatada através da presença de exemplares de butiá nos pátios das casas de produtores rurais combinados com outras plantas como orquídeas (MARCATO, 2004; BÜTTOW *et al.* 2009; BELLÉ, 2014). Decorrente, entretanto, desse uso, há registro de venda de mudas, que são retiradas de seu habitat para serem comercializadas (MARCATO, 2004; ROSSATO; BARBIERI, 2007; BELLÉ, 2014). Esse extrativismo demonstra que há um potencial comercial inexplorado de produção e comercialização de mudas de palmeiras nativas (BÜTTOW *et al.* 2009), no entanto, atualmente ele está ocorrendo sem amparo legal e provavelmente sem cuidados com a regeneração da espécie.

A utilização do fruto do butiá em pratos salgados inspirou o chef de cozinha e dono de restaurante em Porto Alegre, Carlos Kristensen. Para ele o butiá tem características gustativas interessantes e deveria ser mais utilizado, como abordamos no Box 3.

**Box 3 - Marca Internacionalmente Local e restaurantes Hashi e UM Bar&Cozinha**

**Carlos Kristensen - Chef de cozinha**

- Produtos que prepara utilizando o butiá: mostarda de butiá da Marca Internacionalmente Local, molho holandês com butiá e sorvete, produtos que integram diferentes pratos servidos nos restaurantes, sendo a mostarda também vendida no Empório do UM Bar & Cozinha.

- Preço de venda: R\$ 39,00 pote de mostarda de 200 gramas.

Para o chef de cozinha Carlos Kristensen, utilizar o butiá como matéria-prima pode estimular seu consumo e a preservação da espécie, e isso é tão relevante quanto a qualidade da matéria-prima e do produto final. O interessante para o entrevistado é a mudança de mentalidade: priorizar e valorizar os sabores de ingredientes nativos.

Kristensen elabora sobremesas, como o sorvete de butiá, mas também faz uso da fruta em pratos salgados. Ele desenvolveu uma receita de mostarda feita com o butiá e um molho holandês, servido com pargo, um peixe nativo pescado de forma artesanal por seu fornecedor, acompanhado de cuscuz de pinhão e batata doce roxa. Ele acredita que o butiá tem um excelente potencial como ingrediente e tem planos para estudar e testar pratos novos.

Para estimular o uso do butiá, na opinião do chef, seria necessário que ele tivesse uma importância econômica maior. E isso passa pela popularização do uso da fruta como ingrediente, que deveria ser mais diversificado do que “apenas colocar na cachaça”. Ele sugere a elaboração de um livro de receitas, por exemplo, que inspire as pessoas. Mais informação e o uso mais generalizado, e, de outra parte, incentivo ao produtor, seriam suas indicações, pois, segundo ele “por vezes, quem quer usar o butiá como ingrediente no Rio Grande do Sul, não o encontra. Mas não encontra porque não se utiliza, não porque não tenha”. Isso seria parte de um ciclo vicioso: não sendo utilizado, não se colhe e pouco se comercializa, uma situação diversa, por exemplo, de Santa Catarina, onde é fácil encontrar fornecedores de butiá, por haver uma cultura de uso mais difundida.

Comparando a utilização dos produtos do butiazal, seja para autoconsumo ou venda, entre os grupos (manejo convencional ou orgânico), constatamos que a prática é mais difundida entre os produtores que adotam o manejo orgânico ou em transição. O contrário também se verificou, para todos os itens abordados a maior proporção de não utilização ou produção dos mesmos é maior no grupo de produtores que utilizam o manejo convencional, embora a única diferença estatística foi no que se refere à venda de geleia/conserva ( $P=0,0124$ ).

## 5 COMERCIALIZAÇÃO E RENDA DOS PRODUTOS DO BUTIAZAL

Os principais canais de venda para a produção oriunda dos butiazais são compras diretas dos produtores, seja nas propriedades, seja em feiras de produtores, em seguida, em proporção menor, a venda a agroindústrias. Não questionamos os entrevistados sobre suas estruturas de processamento e a formalização da atividade. Silva (2014) e Ramos (2019), trabalhando com processadores de frutas nativas e butiá especificamente, apontaram para uma informalidade de mais de 80%. O destino dos produtos das unidades de processamento de butiá estudadas por Ramos (2019) vai desde feiras ecológicas ou do produtor, eventos, restaurantes, lanchonetes, sorveterias e também para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, em menor número.

A cultura contribui pouco com a renda monetária da maior parte das famílias. De fato, 81% dos entrevistados declararam não obter renda com o extrativismo, processamento e venda de produtos do butiazeiro, 16% disseram que esses produtos contribuem entre 1 e 5% para a renda da propriedade. Entre os orgânicos a proporção dos produtores que obtêm alguma renda a partir dos butiazais é maior em todos os níveis, como mostra a tabela seguinte, onde verificamos que as diferenças estatísticas se referem ao estrato que obtêm de 1 a 5% de renda, e entre os que não obtêm renda do extrativismo e processamento do butiá (tabela 9).

Tabela 9 – Renda monetária da propriedade oriunda dos produtos do butiazeiro (%)

	<b>Geral</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânicos</b>	<b>Valor de P*</b>
De 1 a 5%	16	8	37	0,0016
De 6 a 10%	1	0	3	0,1040
De 11 a 25%	1	0	3	0,0139
De 26 a 35%	1	0	3	0,1040
De 36 a 50%	0	0	0	-
Mais de 50%	0	0	0	-
Não obtêm renda	81	92	53	<0,0001
<i>Total</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	

Fonte: Organização dos autores (2021)

\*Se  $P < 0,05$ , há diferença entre os grupos pelo teste Kruskal-Wallis

Os produtos que mais agregam valor ao fruto do butiá são a geleia, a cachaça, ou licor, e a conserva de butiá, como observamos na tabela 10, juntamente com os percentuais de resposta para as questões referentes ao valor de venda dos produtos.

Tabela 10 – Valor de venda de produtos oriundos do butiazal

	<b>%</b>	<b>Valor de venda</b>	<b>Unidade</b>
Butiá in natura	15,2	7,03	Kg
Polpa de butiá	8,6	15,78	Kg
Suco de butiá	5,7	11,20	Litro
Cachaça curtida com butiá	11,4	30,67	Litro
Geleia de butiá	3,8	34,38	Kg
Conserva de butiá	1,9	30,00	Kg
Mudas de butiá	1,0	20,00	Unidade

Fonte: Organização dos autores (2021)

Nos Cerrados do Norte de Minas Gerais, o Butiá capitata faz parte da cultura extrativista dos agricultores. Um estudo apontou o preço de venda do fruto: no atacado uma caixa com 20 Kg de frutos era vendida por R\$ 15,00. Em 2007 esse preço variou entre R\$ 30,00 e R\$ 35,0 (SILVA, 2008), preço muito inferior ao obtido em nosso estudo. Bellé (2014) aponta que, entre agricultores que já praticam o extrativismo, processamento e venda do butiá na Serra gaúcha, a perspectiva de geração de renda é positiva. O preço de venda do produto processado é quatro vezes maior que o preço do quilo do fruto in natura.

De modo geral, nossa pesquisa demonstra que cerca de um terço (28%) dos produtores entrevistados acredita que os produtos do butiazeiro têm potencial de geração de renda para suas famílias, 50% não acreditam nessa possibilidade e 23% responderam não saber. Comparando esses resultados entre os grupos,



constatamos que os produtores que adotam manejo orgânico são mais numerosos, proporcionalmente, a acreditar no potencial do butiá como fonte de renda ( $P=0,0027$ ), com uma diferença estatisticamente significativa. Detalhamos esses resultados na tabela 11, eles estão relacionados, provavelmente, ao fato de que os produtores que efetivamente obtêm renda da atividade serem mais numerosos entre os produtores que adotam o manejo orgânico.

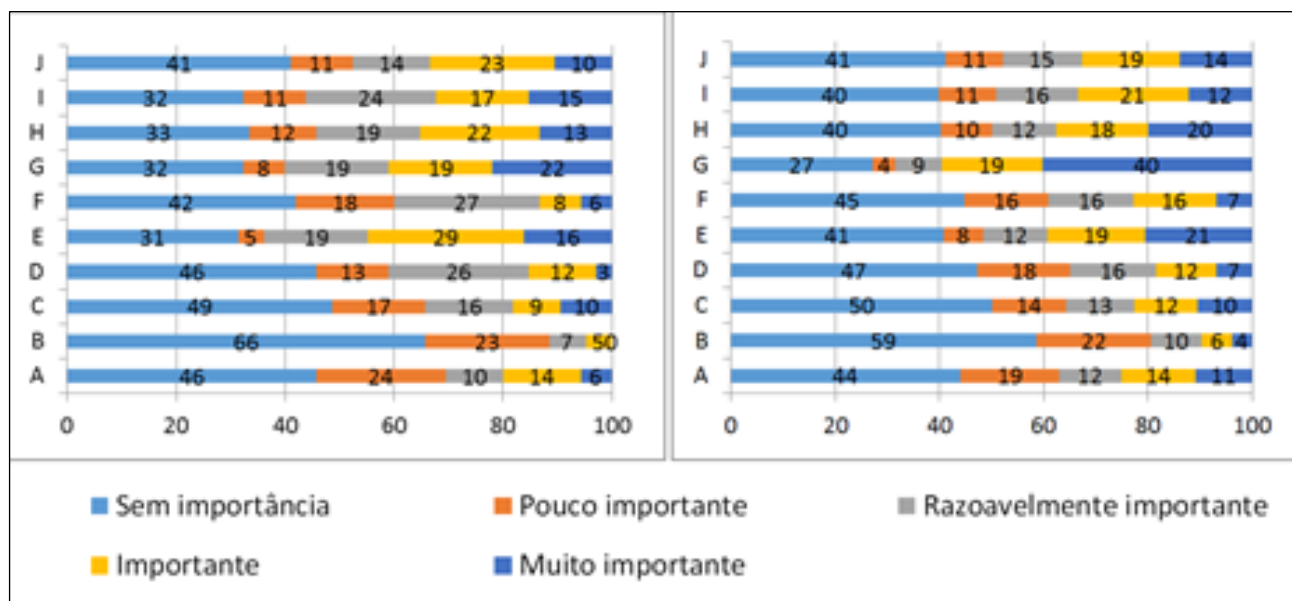
Tabela 11 – Opinião sobre potencial de geração de renda a partir do butiazal (%)

	<b>Geral</b>	<b>Convencional</b>	<b>Orgânico</b>
Sim	28	17	53
Não	50	56	33
Não sabe	23	27	13
<i>Total</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

Fonte: Organização dos autores (2021)

Os principais entraves para utilização dos produtos do butiazal, na percepção dos produtores, são: i) a falta de estrutura de processamento, ii) não haver a cultura do uso e iii) a falta de políticas públicas de apoio a esta cadeia. Dentre as opções apresentadas aos produtores, e que obtiveram as notas mais baixas, ou seja, que não representam dificuldades, temos: i) dificuldade de acesso ao butiazal, ii) falta de mudas e iii) dificuldade com a legislação da coleta ou de regularização dos produtos para a venda. Para os técnicos, a tendência foi semelhante: i) dificuldade de acesso ao butiazal, ii) penosidade da coleta e iii) dificuldade com a legislação da coleta ou de regularização dos produtos para a venda, conforme detalhamos na figura 3.

Figura 3 – Gráfico entraves para a utilização dos produtos do butiazal (%).  
Produtores rurais Técnicos extensionistas



Fonte: Organização dos autores (2021)

Legenda: A. Falta de mudas como entraves; B. Dificuldade de acesso ao butiazal; C. Dificuldade com a legislação da coleta ou de regularização dos produtos para a venda; D. Penosidade da coleta; E. Falta de estrutura de processamento; F. Falta de assistência técnica; G. Não tem a "cultura" do uso; H. Falta de políticas públicas de apoio a esta cadeia; I. Dificuldade de acesso ao mercado; J. Falta de mão de obra na propriedade

Alguns desses entraves já foram apontados e relatados em pesquisas anteriores. Os dados da Cadeia Solidária das Frutas Nativas apontam que o processamento do butiá e de outras frutas nativas, monitorado pela rede, é realizado principalmente por agricultores (que transformam a fruta em polpa) e por empreendimentos urbanos, que transformam a polpa em produtos mais elaborados, como pães, bolos, sucos, sorvetes e geleias (SILVA, 2014). Ramos et al. (2017), em pesquisa com escopo semelhante, relataram grande diversidade de situações de edificação e tecnológicas, bem como alto percentual de informalidade dentre as unidades entrevistadas. Dificuldades para certificação de frutos do extrativismo têm sido relatadas por processadores de butiá orgânico, o que tem causado inclusive falta de matéria-prima. O problema não está relacionado ao uso de insumos químicos proibidos ou a práticas predatórias de

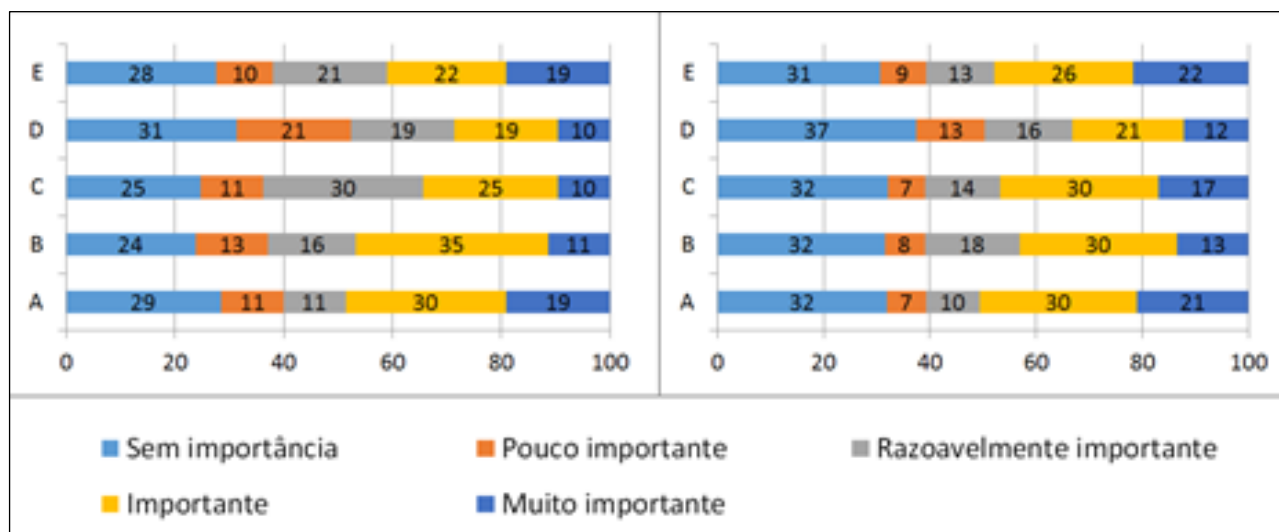
extrativismo, mas com a dificuldade na obtenção de documentos necessários à certificação (RAMOS 2019).

A falta da cultura de uso tem sido reportada também com relação a outras frutas nativas, que, historicamente, desempenhavam papel importante como fonte de renda em suas regiões de ocorrência, pois eram comercializadas em feiras e utilizadas no preparo de pratos regionais, e atualmente vem perdendo espaço. Segunda Silva Jr., Souza e Pádua (2021b, p. 34) mercados e supermercados tem aumentado a oferta de frutas exóticas, ao mesmo tempo em que a tradição do preparo de alimentos à base de frutas nativas vem resistindo, em muitos casos, “apenas na memória afetiva das pessoas e nos cadernos de receitas das gerações passadas”.

Por outro lado, as vantagens do extrativismo do butiazeiro estão relacionadas especialmente à i) baixa demanda de insumos, ii) facilidade no manejo, e ao fato de iii) ser uma prática conservacionista. A opinião dos produtores converge com a dos técnicos extensionistas, entretanto, uma vantagem vista como importante ou muito importante para 47% dos técnicos, “valor agregado dos produtos”, obteve nota menor por parte dos produtores, 34% marcaram esse benefício como importante ou muito importante. Para os técnicos, as principais vantagens da cultura seriam i) a baixa demanda de insumos, ii) o potencial de valor agregado dos produtos beneficiados a partir do butiazal e o fato de iii) ser uma prática conservacionista, como demonstra o gráfico da figura 4.

De fato, por ser uma fruta nativa, adaptada às condições do estado, o butiá necessita muito pouco manejo, e praticamente nenhum insumo. E esse é um fator que os próprios agricultores que já praticam o extrativismo destacam como uma vantagem. O butiá é encarado como uma renda extra, pois há o entendimento de que se trata de uma cultura que não demanda custo, nem mão de obra para o cultivo. A demanda de trabalho fica restrita à colheita e classificação dos frutos, e os custos estão relacionados ao processamento e armazenamento (BELLÉ, 2014).

Figura 4 – Gráfico benefícios ligados à utilização dos produtos do butiazal (%).  
Produtores rurais Técnicos extensionistas



Fonte: Organização dos autores (2021)

Legenda: A. Baixa demanda de insumos; B. Facilidade no manejo; C. Valor agregado dos produtos; D. Alta demanda dos consumidores; E. É uma prática conservacionista

Em termos de demanda, o butiá está inserido no contexto do interesse crescente pelas frutas nativas brasileiras. Mesmo enfrentando a concorrência e tendo perdido espaço para frutas exóticas nas últimas décadas, acredita-se que, atualmente, a procura por alimentos e produtos “verdes” ou “ecológicos”, relacionados à biodiversidade e produzidos de forma sustentável, tem levado à maior demanda e valorização das frutas nativas. O interesse dos consumidores por produtos saudáveis e ricos em nutrientes é um dos aspectos dessa demanda. Os butiás são frutos ricos em vitamina C, carotenoides, potássio, manganês, ferro e outras substâncias que fazem bem à saúde (BARBIERI *et al.*, 2021), a amêndoa tostada do butiá é rica em ácido oleico, reconhecido pelos benefícios à saúde cardiovascular e hepática (CROSA *et al.*, 2014).

Mas há ainda a busca por sabores e aromas diferenciados, que se verifica em sucos, néctares, doces, geleias, sorvetes e pratos gourmet, feitos a partir de frutas nativas. A utilização de outras partes botânicas de muitas frutíferas têm tido importância na produção de fibras. Por fim, as fruteiras nativas também têm sido

exploradas como plantas ornamentais e de uso em paisagismo e arborização das cidades (SILVA Jr., SOUZA, PÁDUA, 2021a).

Esses usos e o interesse dos consumidores pelo butiá foram relatados em pesquisas e oficinas realizadas no Uruguai e Argentina (CROSA *et al.*, 2014; IRISITY *et al.*, 2014; HERNÁNDEZ *et al.*, 2020), em nossas entrevistas qualitativas. Ressaltamos ainda dois aspectos nas experiências apresentadas: o potencial de agregação de valor e o valor simbólico do butiá, que interpelam os consumidores para o atendimento de funções de consumo que ultrapassam sua funcionalidade, engajando uma compra que promove a valorização de produtos locais, o apoio a agricultores familiares e a conservação do meio ambiente.

Para proteger esta espécie e torná-la uma alternativa de renda efetiva são necessárias ações que se relacionem com a organização dos grupos que participam nos processos de extração, beneficiamento e comercialização do butiá, além da própria articulação política com o poder público para o reconhecimento de áreas e sua proteção.

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os resultados mostraram que há potencial para geração de renda e agregação de valor para os produtos processados a partir de frutos e fibra da palmeira do butiá. Entretanto, a atividade é desenvolvida de forma incipiente no estado. A baixa demanda por insumos e a facilidade do manejo, características ressaltadas por produtores e técnicos, reforçam o potencial da cultura para compor a cesta de produtos das unidades rurais, podendo funcionar como uma renda extra.

A maior parte dos produtores rurais que acredita no extrativismo de butiá como alternativa de renda adota o manejo orgânico, ou estão em transição para o manejo orgânico, em suas propriedades. Esse já é um indicativo de público alvo para políticas públicas, além do perfil da agricultura familiar. Além disso, são os agricultores orgânicos os que mais plantam novas mudas e os que desejam expandir a área dos butiazais, o que contribui com a preservação da espécie.

Os maiores entraves são a falta de estruturas de processamento, a falta de políticas públicas de apoio à cadeia e a falta de cultura de uso do butiá, segundo os produtores. Uma política de incentivo ao extrativismo sustentável baseada em apoio ao beneficiamento poderia contornar a falta de cultura de uso do butiá. Fomentar redes de trocas de conhecimento e informações, incentivando o aprendizado de novas gerações sobre saberes ligados ao processamento do fruto e fibra pode resultar em novos empreendimentos e em inovações na utilização das matérias-primas, multiplicando iniciativas como as apresentadas neste trabalho (de uma produtora rural, uma designer de moda e um chef de cozinha), ao mesmo tempo em que a espécie é preservada.

## AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem aos extensionistas da Emater/RS Ascar que colaboraram de forma imprescindível na execução desse projeto de pesquisa, e aos pareceristas anônimos que contribuíram para aprimorar esse documento.

## REFERÊNCIAS

BARBIERI, R. L. *et al.* Ações de conservação in situ de fruteiras nativas. In: SILVA Jr., J. F.; SOUZA, F. V. D.; PÁDUA, J. G. (ed.). **A arca de Noé das frutas nativas brasileiras**. Brasília: Embrapa, 2021. p 198-206.

BELLÉ, A. R. **Extratativismo do butiá e do pinhão na região dos Campos de Cima da Serra (RS):** valorização da sociobiodiversidade por assentados e comunidades tradicionais. 2014. 156 p. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2014.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília, DF: Presidência da República, Casa Civil, [2006]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm). Acesso em: 25 out. 2021.

BÜTTOW, M. V. *et al.* Conhecimento tradicional associado ao uso de butiás (*Butia spp.* Arecaceae) no sul do Brasil. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 31, n. 4, p. 1069-75, dez. 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbf/a/Wxf73RsdjnxDb54t67DbvGG/?lang=pt>. Acesso em: 30 out. 2021.

BÜTTOW, M. V. **Etnobotânica e caracterização molecular de Butia sp.** 2008. 62 p. Dissertação (Mestrado em Fitomelhoramento) – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2008.

CAMPOS JUNIOR, J. L. S.; PRINTES, R. B. Conservação pelo uso como alternativa para o desenvolvimento rural sustentável: resultados preliminares sobre o extrativismo de butiá no município de Tapes. *In: ENCONTRO INTERNACIONAL DA ROTA DOS BUTIAZAIS, 2., 2018, Pelotas. Anais [...]* Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2019. p. 28-32.

CARVALHO, I. S. H. Potenciais e limitações do uso sustentável da biodiversidade do cerrado: um estudo de caso da Cooperativa Grande Sertão no norte de Minas. **Revista Brasileira de Agroecologia**, [s. l.], v. 2, n. 2, p. 1449-52, 2007. Disponível em: <https://revistas.aba-agroecologia.org.br/cad/article/view/2405>. Acesso em: 30 out. 2021.

COSTA, K. *et al.* Avaliação do efeito do manejo de folha de butia capitata (mart. Beccari) para a conservação dos butiazais no Litoral Norte do RS. *In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA MEIO AMBIENTE, 4., 2010, Porto Alegre. Anais [...]*. Porto Alegre: Fundação Zoobotânica do Rio Grande do Sul, Fundação Estadual de Proteção Ambiental, ago. 2010. Disponível em: [https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/45399/Resumo\\_7344.pdf?sequence=1](https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/45399/Resumo_7344.pdf?sequence=1). Acesso em: 26 out. 2021.

COSTA, K. M. **Dinâmica da paisagem dos butiazais no Litoral Norte do Rio Grande do Sul.** 2012. 29 p. Monografia (Bacharel Curso Ciências Biológicas) – Instituto de Biociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CROSA, M. J. *et al.* Valorización del fruto y su procesamiento. *In: BARRIENTOS, M. (ed.). Valorización de frutos nativos como forma de promover el desarrollo local - aprovechamiento agroalimentario del butiá en Rocha.* Montevideo (Uruguai): Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, p. 25-40, 2014. (Série FTPA-INIA, 57).

CURICACA. **Registro do artesanato com palha de butiá de Torres como patrimônio imaterial é retomado.** Porto Alegre, 13 maio 2021. Disponível em: <https://www.curicaca.org.br/post/registro-do-artesanato-com-palha-de-buti%C3%A1-de-torres-como-patrim%C3%B4nio-imaterial-%C3%A9-retomado>. Acesso em: 27 out. 2021.

ENCONTRO INTERNACIONAL DA ROTA DOS BUTIAZAIS, 2. Alimento, água, energia em conexão com a história e a cultura. 2018, Pelotas. **Anais [...]** Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2019.

ESLABÃO, M. P. *et al.* Distribuição geográfica de Butia (Arecaceae) nos biomas Mata Atlântica e Pampa no Rio Grande do Sul. *In: SEMANA INTEGRADA ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO, 1., 2015, Pelotas. Anais [...]*. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2015.

FARACO, P. R.; BARBIERI, R. L. Conhecimento popular relacionado ao uso do Butiá-anão (*Butia lallemantii* Deble & Marchiori) no Bioma Pampa. *In: ENCONTRO INTERNACIONAL DA ROTA DOS BUTIAZAIS, 2., 2018, Pelotas. Anais [...]*. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2019. p. 23-27.

FEIX, R. D.; LEUSIN JÚNIOR, S. **Painel do agronegócio no Rio Grande do Sul — 2019**. Porto Alegre: Secretaria do Planejamento, Governança e Gestão/Departamento de Economia e Estatística, 2019.

HERNÁNDEZ, I. V. Turismo agroalimentario y revalorización de alimentos tradicionales: el caso del Yatay [Butia yatay] en Ubajay, Argentina. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 12, n. 2, p. 309-33, 2020. DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v12i2p309>. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473563492004/html/>. Acesso em: 30 out. 2021.

IEPSEN, L. **A importância do butiá em Santa Vitória do Palmar: da história à realidade atual**. 2017. 45 p. Monografia (Bacharel em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

IRISITY, M. *et al.* Estrategias para el desarrollo comercial. *In*: BARRIENTOS, M. (ed.). **Valorización de frutos nativos como forma de promover el desarrollo local - Aprovechamiento agroalimentario del butiá en Rocha**. Montevideo (Uruguai): Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, p. 57-68, 2014. (Série FTPA-INIA, 57).

KAUFMANN, M. P.; REINIGER, L. R. S.; WIZNIEWSKY, J. G.; MUNIZ, M. F. B. Resgate e conservação da agrobiodiversidade crioula em Ibarama-RS: estratégias de manutenção. **Extensão Rural**, [s. l.], v. 23, n. 4, p. 66–78, 2016. DOI: 10.5902/2318179621184. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/view/21184>. Acesso em: 3 maio 2022.

KEPPLE, A. W. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: um retrato multidimensional**. Brasília: Food and Agriculture Organization (FAO), 2014. Disponível em: [http://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmeps/noticias/arquivos/files/SOFI4\\_10\\_09-2.pdf](http://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmeps/noticias/arquivos/files/SOFI4_10_09-2.pdf). Acesso em: 30 out. 2021.

KROB, A. (ed.). **Proposta técnica de registro do modo de fazer artesanato com palha de butiá na região de Torres como patrimônio cultural imaterial do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Curicaca, 2016. Disponível em: [https://docplayer.com.br/50608813-Proposta-tecnica-de-registro-do-modo-de-fazer-artesanato-com-palha-de-butia-na-regiao-de.html#show\\_full\\_text](https://docplayer.com.br/50608813-Proposta-tecnica-de-registro-do-modo-de-fazer-artesanato-com-palha-de-butia-na-regiao-de.html#show_full_text). Acesso em: 27 out. 2021.

LIMA, V. V. F.; SILVA, P. A. D.; SCARIOT, A. Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do coquinho azedo. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

MARCATO, A. C. **Revisão taxonômica do gênero Butia (Becc.) Becc. (Palmae) e filogenia da subtribo Buttiinae Saakov (Palmae)**. 2004. 147 p. Tese (Doutorado em Ciências) – Instituto de Biociências, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

PERUCCHI, L. C.; SANTOS, A.; COELHO-DE-SOUZA, G. Panorama geral do extrativismo do Butia catarinenses nos butiazais das restingas do Território Rural Serramar, Santa Catarina: comercialização, conservação e segurança alimentar. *In*: ENCONTRO INTERNACIONAL DA ROTA DOS BUTIAZAI, 2., 2018, Pelotas. **Anais** [...]. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2019. p. 68-72.



RAMOS, M. O. **Cadeias agroalimentares sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da mata atlântica**. 2019. 285 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre 2019.

RAMOS, M. O. *et al.* Cadeias de produtos da sociobiodiversidade no sul do Brasil. **Amazônica Revista de Antropologia**, Belém, n. 9, v. 1, p. 98-131, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/view/5485>. Acesso em: 30 out. 2021.

REIS, M. S. Extrativismo no sul e sudeste do Brasil: caminhos para a sustentabilidade socioambiental. *In*: KUBO, Rumi *et al.* (org.). **Atualidades em Etnobiologia e Etnoecologia**. Recife: Núcleo de Publicações em Ecologia e Etnobotânica Aplicada A, 2006, p. 115-128, 2006. (Série Atualidades em Etnobiologia e Etnoecologia, 3).

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012**. Institui a Política Estadual de Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Assembleia Legislativa [2012]. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/LEI%2014.880.pdf>. Acesso em: 25 out. 2021.

RIVAS, M. Buenas prácticas para el manejo extractivo sustentable de la palma Butiá (*Butia dorata* (Barb. Rodr.) Noblick) en Castillos (Rocha). *In*: BARRIENTOS, M. (ed.). **Valorización de frutos nativos como forma de promover el desarrollo local** – Aprovechamiento agroalimentario del butiá en Rocha. Montevideo (Uruguai): Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, p. 16-24, 2014. (Série FTPA-INIA, 57).

ROSSATO, M. **Recursos genéticos de palmeiras nativas do gênero Butia do Rio Grande do Sul**. 2007. 136 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2007.

ROSSATO, M.; BARBIERI, R. L. Estudo etnobotânico de palmeiras do Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 997-1000, 2007. Disponível em: <http://delbutia.com/wp-content/uploads/2014/08/Rossato-2007.pdf>. Acesso em: 30 out. 2021.

SEMA - Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Infraestrutura. **Certificação Ambiental Agroflorestal e Extrativista**. Porto Alegre, 6 out. 2017. Disponível em: <http://www.sema.rs.gov.br/certificacao-ambiental-agroflorestal-e-extrativista>. Acesso em: 27 mar. 2020.

SILVA Jr., J. F.; SOUZA, F. V. D.; PÁDUA, J. G. Frutas nativas: tesouro da biodiversidade brasileira. *In*: SILVA Jr., J. F.; SOUZA, F. V. D.; PÁDUA, J. G. (ed.). **A arca de Noé das frutas nativas brasileiras**. Brasília: Embrapa, 2021b. p. 32-8.

SILVA Jr., J. F.; SOUZA, F. V. D.; PÁDUA, J. G. O uso popular das frutas nativas: uma tradição ameaçada. *In*: SILVA Jr., J. F.; SOUZA, F. V. D.; PÁDUA, J. G. (ed.). **A arca de Noé das frutas nativas brasileiras**. Brasília: Embrapa, 2021a. p 17-30.

SILVA, A. L. O. **Agentes contemporâneos**: uma análise a partir da participação de consumidores de Passo Fundo na cadeia produtiva das frutas nativas do Rio Grande do Sul. 2014. 193 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

SILVA, P. A. D. **Ecologia populacional e botânica econômica de Butia Capitata (Mart.) Beccari no Cerrado no norte de Minas Gerais**. 2008. 105 p. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Instituto De Ciências Biológicas, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

SLOW FOOD Brasil. **Arca do Gosto**. São Paulo, 1 jul. 2014. Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org/arca\\_do\\_gosto/butia/](https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/butia/). Acesso em: 27 mar. 2020.

SOARES, K. P. *et al.* Palmeiras (Arecaceae) no Rio Grande do Sul, Brasil. **Rodriguésia**, Rio de Janeiro, v. 65, n. 1, p. 113-39, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rod/a/R8cpsjTCck7zkLyggP8QGdj/?lang=pt>. Acesso em: 30 out. 2021.

TONIETTO, A.; SCHLINDWEIN, G.; TONIETTO, S. M. **Usos e potencialidades do butiazeiro**. Porto Alegre: Fepagro, 2009. (Circular Técnica, 26). Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202105/11145657-circular-26.pdf>. Acesso em: 10 de out. 2021.

WIKIWAND. **Geografia do Rio Grande do Sul**. Disponível em: [https://www.wikiwand.com/pt/Geografia\\_do\\_Rio\\_Grande\\_do\\_Sul](https://www.wikiwand.com/pt/Geografia_do_Rio_Grande_do_Sul). Acesso em: 16 nov. 2021.

## CONTRIBUIÇÃO DE AUTORIA

### 1 – Larissa Bueno Ambrosini

Pesquisadora, Doutora em Gestão

<https://orcid.org/0000-0002-1115-4748> • [larissabueno@gmail.com](mailto:larissabueno@gmail.com)

Contribuição: Supervisão | Conceituação | Investigação | Escrita – primeira redação | Escrita - revisão e edição | Curadoria de dados.

### 2 – Bruna Bresolin Roldan

Técnica científica, Doutora em Agronegócios

<https://orcid.org/0000-0002-7825-4807> • [brunabre@gmail.com](mailto:brunabre@gmail.com)

Contribuição: Supervisão | Investigação | Escrita - revisão e edição.

### 3 – Carolina Bremm

Pesquisadora, Doutora em Zootecnia

<https://orcid.org/0000-0002-7612-2771> • [carolina.bremm@yahoo.com.br](mailto:carolina.bremm@yahoo.com.br)

Contribuição: Curadoria de dados | Análise estatística | Escrita - revisão e edição

#### 4 – Denise Reif Kroeff

Pesquisadora, Mestre em Sociologia

<https://orcid.org/0000-0001-8826-8551> • [denise.kroeff@gmail.com](mailto:denise.kroeff@gmail.com)

Contribuição: Investigação | Escrita – primeira redação | Escrita - revisão e edição.

#### Como citar este artigo

AMBROSINI, L. B.; ROLDAN, B. L.; BREMM, C.; KROEFF, D. R. Diagnóstico do extrativismo, processamento e comercialização de produtos oriundos de butiazais no Rio Grande do Sul. **Extensão Rural**, Santa Maria, v. 28, n. 3, e16, p. 1-35, jul./set. 2021. DOI 10.5902/2318179668706. Disponível em: <https://doi.org/10.5902/2318179668706>. Acesso em: dia mês abreviado. ano.