

AGRICULTURA FAMILIAR SOB A PERSPECTIVA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E FONTE DE RENDA COM A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS DERIVADOS DA MANDIOCA (OS BEIJÚS) DOS AGRICULTORES (AS) DA COMUNIDADE DO MARANHÃO – PARINTINS-AM.

Jordegleidson de Souza Gomes¹
Alem Silvia Marinho²

RESUMO

O presente trabalho caracterizou-se como estudo de caso e teve como objetivo principal analisar a importância da agricultura familiar sob a perspectiva de segurança alimentar e fonte de renda com a produção e comercialização dos derivados da mandioca (os beijus) dos agricultores (as) da comunidade Nossa Senhora das Graças do Maranhão, município de Parintins-AM, e como objetivos específicos: identificar os processos de produção e traçar o perfil socioeconômico dos agricultores. A metodologia utilizada foi a observação direta, entrevistas, e aplicação de questionário semiestruturado para 10 (dez) agricultores que trabalham no cultivo da mandioca, e após transformá-la em produto final, comercializam seus produtos diretamente na Feira do Produtor na cidade de Parintins. Na sequência foi realizado o levantamento bibliográfico, e coleta de dados secundários e pesquisa de campo. Na busca por respostas a alguns questionamentos sobre a carência de alimentos regionais advindos da agricultura familiar, e compreender as mudanças ocorridas na cadeia de produção dos derivados da mandioca, onde, a farinha deixou de ser o principal produto desses agricultores, que vão se ajustando as regras imposta pelo mercado, e desenvolveram a percepção de trabalhar com produtos disponíveis em suas unidades de produção, e que geram uma melhor renda para a sua família. Na pesquisa foi possível verificar que os agricultores desenvolvem seus meios e modos de produção de forma tradicional, e suas roças são construídas de acordo com o tamanho das famílias e a mão-de-obra disponível, influenciando no tamanho dos roçados, mudando as relações de produção que era feita através de trocas de trabalho, conhecido como puxirum entre os agricultores, hoje, a maioria, paga diária na construção de sua roça. Assim, recorrendo a financiamento de crédito bancário como o PRONAF B – FNO (Programa de Fortalecimento da Agricultura familiar), que ajuda a subsidiar o cultivo da mandioca. No entanto, o cultivo da roça de mandioca é a principal fonte de renda dos agricultores em estudo, no entanto a farinha perdeu espaço para outros derivados como os beijus (beiju lavado, beiju cica, beiju lenço, beiju quebradinho e beiju pé-de-moleque), visto que esta troca se deu em decorrência de vários fatores, que favorecem essa troca, um melhor valor agregado do produto; menor demanda de tempo e trabalho; e o menor uso de matéria-prima, favorecendo o trabalho e uma melhor renda e segurança alimentar para as famílias.

Palavras-chave: Agricultura familiar. Derivados da mandioca. Agroindústria caseira. Segurança alimentar.

¹ Acadêmico do curso de Licenciatura em Geografia da Universidade do Estado do Amazonas - UEA.

² Professora do curso de Geografia da Universidade do Estado do Amazonas - UEA

1. INTRODUÇÃO

Esta pesquisa faz uma reflexão acerca da agricultura familiar na comunidade do Maranhão no Município de Parintins, e tem como objetivos, mostrar o perfil dos agricultores familiares, analisando a importância da roça de mandioca como fonte de alimento, emprego e principal fonte de renda para as famílias da comunidade.

Neste trabalho são abordados vários aspectos relacionados ao tema proposto, os dados foram coletados na feira do produtor da cidade de Parintins e na prática de campo realizado na comunidade investigada, visto que a comunidade vem perdendo parte da cultura em relação ao cultivo da mandioca, e como são desenvolvidas as atividades dos meios e modos de produção dos agricultores, e quais investimentos são oferecidos para o cultivo de mandioca.

Neste sentido, a pesquisa teve como objetivo principal verificar a importância dos derivados da mandioca como fonte de renda e segurança alimentar para os agricultores da Comunidade Nossa Senhora das Graças do Maranhão, município de Parintins-AM e como objetivos específicos: identificar os processos de produção e traçar o perfil socioeconômico dos agricultores. A metodologia utilizada foi a observação direta, com a aplicação de questionário semiestruturado para 10 (dez) agricultores que trabalham diretamente na Feira do Produtor na cidade de Parintins e na comunidade em estudo. Na sequência, foi feito o levantamento bibliográfico, a coleta de dados secundários e a pesquisa de campo.

Não se pretende esgotar todas as análises sobre os modos de vida dos agricultores em estudo, mas sim tentar entender como os mesmos organizam suas atividades, substituindo práticas culturais em detrimento de outras mais rentáveis economicamente, como no caso da farinha pelos beijus como fonte principal de renda.

Dessa forma, o trabalho ficou estruturado da seguinte maneira:

Nos primeiros tópicos focaremos na parte conceitual, focando na agricultura e modos de vida em comunidades tradicionais da Amazônia; destacaremos também a cadeia de produção da mandioca e sua importância socioeconômica para os agricultores.

No segundo momento abordaremos a caracterização da comunidade (infraestrutura, histórico, serviços oferecidos, etc.); em seguida, destacaremos a agroindústria caseira e a importância do derivado da mandioca como a farinha e em especial os beijus.

E no terceiro momento focaremos no transporte e na comercialização dos derivados da mandioca e a relação dos agricultores com a feira do produtor rural na cidade de Parintins;

e na sequencia faz-se uma relação entre a produção de farinha e a de beiju, focalizando assim no perfil do agricultor familiar.

2. AGRICULTURA E MODOS DE VIDA EM COMUNIDADES TRADICIONAIS DA AMAZÔNIA

Fazer uma análise sobre a agricultura familiar na Amazônia nos remete a alguns questionamentos, principalmente por envolver as múltiplas relações que se estabelecem entre seus membros na realização das mais diferentes atividades, atribuindo múltiplas territorialidades.

Desse modo, para Lamarche (1998), a existência do agricultor familiar está condicionada a fatores como o “apego a valores tradicionais, o projeto que ele tem para si e para a família e as limitações ligadas ao ambiente imediato”. As dependências tecnológica, financeira e de mercado influenciam na sua relação com a economia de mercado e revelam o grau de autonomia ou dependência da organização da produção agrícola.

Por outro lado, Conceição Apud Buainain (2003), também relata que a agricultura familiar apresenta potencialidades que, “em sua maioria, advém da própria natureza da produção familiar, como por exemplo, a diversificação da produção que constitui uma estratégia de redução de riscos e incertezas”.

Onde cada membro exerce um papel importante na produção. Conforme mencionado, a produção da agricultura familiar visa o atendimento das necessidades do trabalhador e de sua família. Entretanto, diante das políticas aliadas à expansão do capital torna-se desafiador realizar uma agricultura que envolva ao mesmo tempo sustentabilidade ecológica e desenvolvimento econômico (CONCEIÇÃO, 2009).

Nesse sentido, para o desenvolvimento da agricultura familiar em nossa região é necessário entender que as políticas e demais ações devem levar em conta as peculiaridades pertinentes ao estilo de vida das populações locais, integrando os saberes já construídos. Conforme o relato de Fraxe (2007), a agricultura familiar nas comunidades tradicionais sobressai pelas práticas de sociabilidade e utiliza técnicas tradicionais que são transmitidas a cada nova geração.

Além disso, não se pode esquecer que o trabalho do homem amazônico está intimamente aliado à apropriação dos recursos naturais presentes na região. Portanto, de acordo com Noda (2001), o produtor familiar tem o hábito de valorizar os recursos naturais

existentes, respeitando seus limites de reprodutividade e exploração, haja vista ele deter poucos insumos externos.

Onde as atividades econômicas da Amazônia estão baseadas em unidades de produção familiares, assentadas principalmente na mão-de-obra familiar, com a participação dos filhos, esposa e agregados familiares. As atividades desenvolvidas pelas famílias são realizadas nos ambiente terra, floresta e água desenvolvendo práticas de agricultura (roça), cultivos de quintais e o extrativismo vegetal (plantas medicinais) e animal (pesca) (FRAXE, 2011).

Portanto, situar o papel da agricultura familiar é fundamental para entender a relevância da categoria para a manutenção das famílias rurais amazônicas, visto que essa prática garante a sustentabilidade agrícola, econômica e social. Deste modo, constitui-se em tema a ser debatido pelos diferentes segmentos da sociedade, inclusive objetivando o alcance do desenvolvimento regional sustentável.

De acordo com o Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Parintins (PMDRS, 2005), a agricultura familiar no Estado do Amazonas e no município de Parintins possuem suas economias calcadas principalmente no setor primário agropastoril.

No entanto;

Sua produção constitui-se no cultivo de roças, fruticulturas, olericultura, pequenas criações, e atividades extrativistas, pesca etc, estas atividades são importantes fontes de alimentos e renda para a população, e movimenta a economia local e do estado. Mas, comparando com outras regiões do país, sua produção é considerada baixa, devido à falta de investimentos tecnológicos e financeiros, mesmo assim, e a base de geração de emprego e renda para a maioria das comunidades do município de Parintins (PMDRS, 2005/20012, p. 25).

Porém, a produção ainda é insuficiente para atender a demanda local e dos municípios circunvizinhos e até outros estados, uma vez que não existem plantios em escala comercial.

3. CADEIA PRODUTIVA DA MANDIOCA E SUA IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA

A Cultura da mandioca apresenta grande importância socioeconômica não só em termos de Amazônia, mais mundial.

Constituindo como um dos principais alimentos energéticos para cerca de 500 milhões de pessoas, sobretudo nos países em desenvolvimento, onde é cultivada em pequenas áreas com baixo uso de insumos e baixo nível tecnológico, por ser um produto rico em carboidratos. O Brasil é um dos grandes produtores de mandioca, representando mais de 15% da produção mundial (FREITAS *et al*, 2011 p. 30).

Constituindo como a base econômica de milhares de pequenas propriedades e a segurança alimentar de milhões de brasileiros, principalmente na região Norte e Nordeste do país. O Estado do Pará é o maior produtor de mandioca com uma área cultivada de 314.076 hectares e uma produção de 5.078.426 toneladas em 2006 (IBGE, 2008b), sendo a quase totalidade da produção destinada à produção de farinha de mesa. Contudo a produtividade média do estado é de 16,17 toneladas de raiz por hectare, muito baixa considerando o potencial de produtividade da cultura, que pode alcançar 90 t/há (ALVES, *et al*, 2009 p. 1).

Rica em carboidratos, a mandioca é usada tanto na alimentação humana quanto na animal. Sua principal parte são as raízes tuberosas, onde se concentra maior quantidade de fécula. Por isso serve como base para a alimentação humana (*in natura* e na fabricação de farinhas e polvilhos, entre outros) (FIALHO & VIEIRA, 2001. p. 14).

O Brasil ocupa a segunda posição na produção mundial de mandioca (12,7% do total). Cultivada em todas as regiões, tem papel importante na alimentação humana e animal, como matéria-prima para inúmeros produtos industriais e na geração de emprego e de renda. Estima-se que, nas fases de produção primária e no processamento de farinha e fécula, são gerados um milhão de empregos diretos e que a atividade mandioqueira proporciona receita bruta anual equivalente a 2,5 bilhões de dólares e uma contribuição tributária de 150 milhões de dólares; a produção que é transformada em farinha e fécula gera, respectivamente, receitas equivalentes a 600 milhões e 150 milhões de dólares.

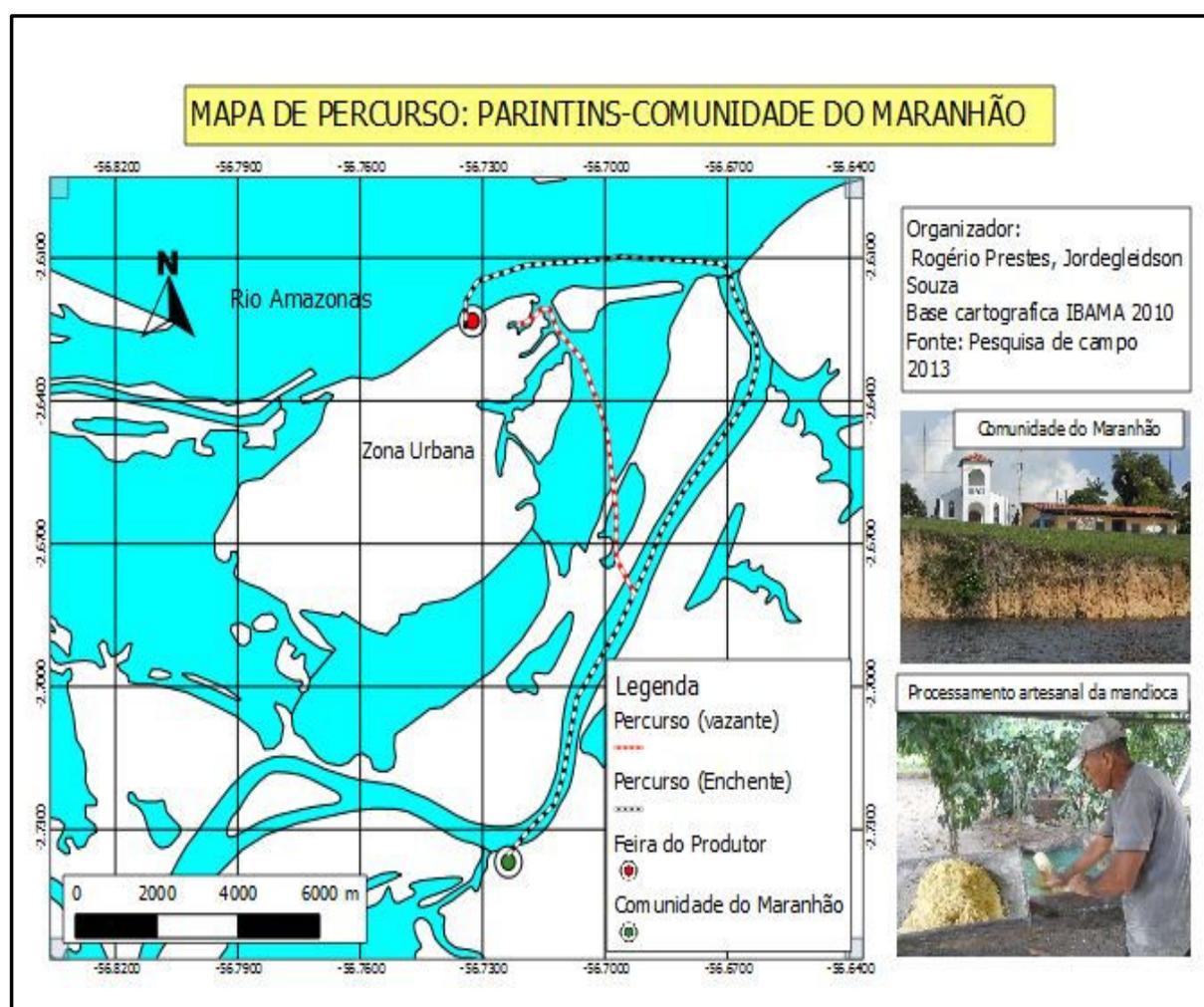
Desse modo que, a mandioca é uma das culturas mais indicadas para solos de baixo potencial, ou seja, pouco exigente em insumos e tolerantes à acidez e ao alumínio tóxico.

Entretanto, algum problema básico relativo aos sistemas de produção tem sido evidenciado. As baixas produtividades da cultura na região são devidas principalmente à utilização de variedades não selecionadas e à ocorrência de pragas e doenças. Por tratar-se de uma cultura de ciclo bianual, a mandioca está sujeitam a diversos ataques de insetos e ácaros, alguns classificados como pragas de maior importância que podem causar danos severos à cultura e resultar em perdas no rendimento. Apesar desse potencial, estima-se que, atualmente, cerca de apenas 10% da área plantada e de 10% da produção nacional da mandioca estão localizados na Região dos Cerrados, e com produtividade média de 14 t/há (Souza & Embrapa mandioca e fruticultura, 2003, p. 3).

Sendo que, as cultivares de mandioca apresentam adaptação específica a determinadas regiões e dificilmente uma mesma cultivar comporta-se de forma semelhante em todos os ecossistemas, restritas a determinados ambientes. Isso justifica, em parte, a grande diversidade de cultivares utilizada pelos agricultores de mandioca do Brasil.

4. A COMUNIDADE NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS DO MARANHÃO

A comunidade Nossa Senhora das Graças do Maranhão, localizada geograficamente nas seguintes coordenadas $2^{\circ}74'99,40''S$ e longitude $56^{\circ}75'04,70''W$, na margem esquerda do rio Uaicurapá no Município de Parintins, Estado do Amazonas, está com sua sede comunitária implantada num pequeno planalto a 16 metros de altura em relação ao rio, disto da ilha Tupinambarana por via fluvial, cerca de 30 km.



Mapa 01: Localização da Comunidade Nossa Senhora das Graças do Maranhão- Parintins-Am.
FONTE: Base Cartográfica IBAMA, 2010.

Os dados apresentados foram disponibilizados através do histórico da comunidade cedido pela presidente da Associação Comunitária dos Moradores do Maranhão (ACMM, 2013), fundada no dia 10 de maio de 1943, tem uma população estimada em 120 famílias distribuídas pela sede comunitária e nas cabeceiras. De comunidade católica, seu santo

padroeiro é Nossa Senhora das Graças, festejada no dia 13 de maio. A comunidade pertence à paróquia de Nossa Senhora de Lourdes. Conta à senhora Maria Iracy Rodrigues de Souza (Dona Zizi) que nasceu em 1930, filha do casal, Maria José Rodrigues de Souza, e João Jacy de Souza Brasil, que eram agricultores, e que fugindo da seca do Nordeste veio para esta localidade, natural do Maranhão, é que habitou por muitos anos este lugar, por isso, a origem do nome Maranhão, foi uma homenagem a este migrante.

Mais tarde, chegaram outras famílias que se espalharam pelas redondezas, como a família de dona Constância Ferreira Lopes e do senhor Ernesto Carmo Vieira, cujos descendentes, ainda residem na comunidade, outras famílias vieram de outras comunidades como a do Paraná do Ramos, Barreira do Andirá, Zé Açú e Tracajá.

Hoje, a comunidade está modificada, tem uma boa infraestrutura em alguns serviços básicos oferecidos pelo poder público para a comunidade, tais como: uma estrada trafegável ligando-a outras comunidades, posto de saúde, que funciona diariamente atendendo seus moradores e das comunidades vizinhas. Uma escola bem estruturada (figura 01), que atende os estudantes nos três níveis de ensino nos três turnos, matutino e vespertino (no ensino fundamental), e no noturno, atende o ensino médio (tecnológico), oferecidos para seus moradores e comunidades do entorno.



Figura 01: Escola Nossa Senhora das Graças do Maranhão.
Fonte: GOMES/2013.

O fornecimento de água e disponibilizado pelo poço artesiano, como também, a energia elétrica, é fornecida pelo Programa Luz para Todos, atendendo todas as residências da comunidade.

Quanto a sua economia, é calçada no cultivo da mandioca, onde seus roçados são fornecedores de matéria-prima para a agroindústria caseira, como a mandioca, processada, é transformada em um novo produto, os beijus, valorizando economicamente e agregando maior valor comercial, que segundo Souza:

Diz respeito à atividade que emprega recursos produtivos para transformar o produto bruto em produto processado. A mandioca passa por essas transformações quando ocorre a produção de seus derivados – farinha e polvilho. É a operação em que o produto tem as características físicas modificadas, em geral com a finalidade de adequá-lo a uma utilização, seja para consumo intermediário ou final. A operação de industrialização tem, normalmente, como consequência, a valorização econômica do produto, ou seja, agregação de valor comercial. (Souza & Embrapa mandioca e fruticultura, 2003, p. 198).

4.1 A agroindústria caseira e a produção de beijus como opção de renda

A cultura da mandioca tem uma relação intrínseca com as famílias ribeirinhas amazônicas, segundo relatos dos próprios agricultores todos da família participam de todo o processo de produção, desde a plantação, colheita e produção dos derivados da mandioca, especificamente os beijus, para o consumo e abastecimento das feiras e mercados da cidade de Parintins-Am.

Sendo que no município Parintins:

a alimentação é constituída pelo modo da cultura cabocla com utilização da farinha, maior destaque à amarela, derivados da mandioca (beijus, tapioca, goma, tucupí, mingau, etc.) do pescado, da caça, cultivos da produção familiar, envolvendo nas frutas, as verduras da horta e a produção de outros cultivos agrícolas (SANTOS, 2012. p. 37-38).

De modo que, a cultura da mandioca ganha grande destaque na alimentação e fonte de renda, como destacado por Cardoso *et al* (2001), onde a mesma gera:

Emprego e renda no meio rural e nos centros consumidores, onde os produtos são comercializados. A mandioca é cultivada essencialmente pela agricultura familiar, atividade principal, geradora de trabalho no meio rural, contribuindo para a fixação do homem no campo, reduzindo assim, sua migração para a zona urbana (p. 5).

Desse modo, a importância da alimentação não se restringe ao aspecto nutricional. Entre outros fatores igualmente significativos está à cultura alimentar. A organização da

cadeia de produção e sua agroindústria caseira de produtos derivados da mandioca dependem da matéria-prima que vem do roçado.

Também chamada de casa de farinha tradicional, sua estrutura é feita de madeira é coberta de palha, mais gradativamente substituída pela cobertura de amianto (figura 02).



Figura 02: Casa de farinha familiar.
Foto: Gomes/2013.

Estruturada com vários equipamentos rústicos (figura 03) como: o forno que é feito de barro (muralha de barro) com chapa de aço para escaldar e torrar a massa que é transformada em farinha ou em vários tipos de beijus, a garera é feita de madeira, é usada para armazenar e temperar a massa, a mesa de madeira, e usada para armazenar os produtos, o tipiti feito de fibras de palmeira, é usado para secar a massa, o remo ou as pazinhas de madeira, são usadas para mexer a massa no forno ou para virar os beijus, a bancada de madeira com um motor acoplado a diesel ou a gasolina é usado para triturar a raiz da mandioca, as peneiras com tela de *nylon* grossa ou fina é usada para peneirar a massa, as formas ovais de plástico, são usadas para moldar o pé-de-moleque.

Onde segundo Cardoso *et al* (2001, p. 10), em trabalho realizado no Estado do Pará faz a seguinte caracterização da casa de farinha tradicional, onde:

Todas as fases do processamento são feitas manualmente, utilizando utensílios rústicos. Nesta unidade, a trituração das raízes é feita em raladores manuais, denominados caititus. A prensagem da massa é realizada em prensas rústicas, confeccionadas de fibras de folhas de palmeiras (tipiti) ou de madeira. A torração da

massa é feita manualmente, em fornos com chapa de ferro, usando lenha como combustível. Algumas destas casas de farinha já introduziram a prensa de madeira, em que a força de prensagem é feita através de eixo de fuso. Outra melhoria introduzida, em algumas casas de farinha, refere-se aos caititus (ralador), tracionados por motores movidos a óleo diesel, gasolina, ou eletricidade, conforme as facilidades do local. Neste último caso, diz-se que a casa de farinha é semi-mecanizada.



Figura 03: Agroindústria caseira dos agricultores da comunidade do Maranhão: 1 (casa de farinha); 2 (motor triturador); 3(forno); 4 (tipiti); 5 (peneira); 6 (garera).

Foto: Souza,/2013.

Os agricultores da comunidade do Maranhão produzem com recursos próprios, uma grande variedade de produtos derivados da mandioca (figura 04) abastecendo a feira de Parintins, sendo que os mesmos, não recebem nenhum tipo de assistência técnica e nem econômica por parte do poder público, ficando refém do trabalho e do mercado flutuante que não valoriza a produção rural.



Figura 04: Principais derivados da mandioca, (1) beijú lenço; (2) Pé-de-moleque; (3) beijú quebradinho;; (4) beijú cica; (5) beiju lavado.

Foto: Gomes/2013.

De modo que, a agroindústria caseira é definida como:

as atividades de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários de origem animal ou vegetal, que foram realizadas em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, a partir de matéria-prima produzida no próprio estabelecimento agropecuário ou adquirida de outros produtores, desde que a destinação final do produto tivesse sido dada pelo produtor (IBGE, 2006, p. 31).

Dessa forma, o processo produtivo dos derivados da mandioca consiste em práticas repassadas de geração a geração, preservados na cultura e nos hábitos alimentares dos moradores, que além da herança cultural, deixando receitas de sabores usadas como alternativas de renda.

A produção caseira desenvolvida pelos agricultores utiliza técnicas próprias, adaptadas de geração em geração, como demonstrado passo a passo na (figura 05) abaixo.

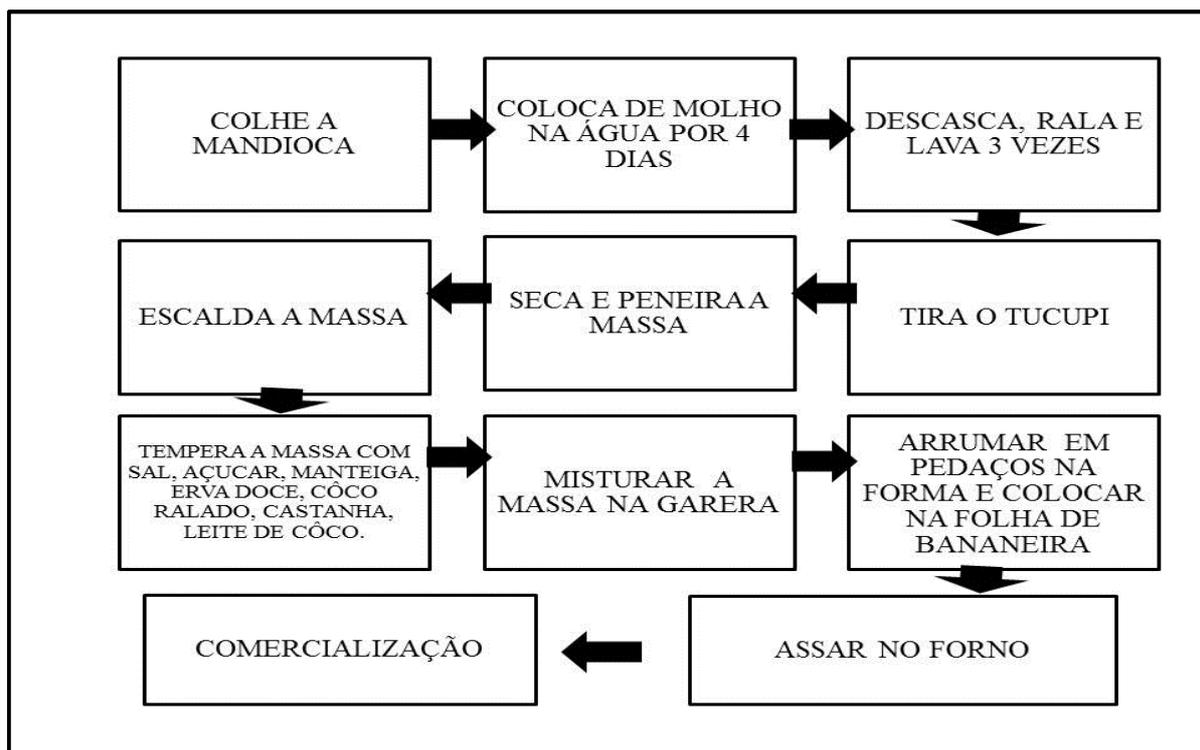


Figura 05: Fluxograma do processo de produção do pé-de-moleque desenvolvido pelos agricultores.
Fonte: Gomes/ 2013.

O fluxograma foi construído a partir do relato da agricultora V. M. P., 64 anos, que nos repassou a receita do pé-de-moleque, registrado detalhadamente todo o processo produtivo de transformação da mandioca em um produto final. Onde, em seguida, abordaremos o transporte e comercialização dos produtos na Cidade de Parintins.

5. TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO NA FEIRA DO PRODUTOR

O transporte da produção dos derivados da mandioca (beijus) e feito por via fluvial, em seu transporte próprio em embarcações de pequeno porte denominadas pelos próprios agricultores de bajara³, essas canoas gastam no percurso entre a comunidade e a cidade de Parintins no período da enchente em torno de 1 hora e 20 minutos, e na vazante em torno de 3 horas de viagem.

³ Embarcação de pequeno porte utilizada no transporte de carga e passageiros em comunidades rurais.

Como exemplificado pelo Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (2005): “Onde o transporte fluvial é garantido pelos esforços dos comunitários através de recursos próprios, uma vez que quase todos os ribeirinhos possuem pequenas embarcações que suprem tais necessidades”.

Chegando ao Porto da Francesa (sede do município de Parintins), no período de enchente é embarcado em um triciclo (meio de transporte de pessoas e carga) mais utilizado pelos produtores e levado para a feira do produtor ficando exposto em uma banca (figura 06).



Figura 06: Exposição e comercialização dos derivados da mandioca (em destaque o pé-de-moleque).

Foto: Gomes/2013.

Em seguida os produtos são comercializados pelos próprios agricultores agregando um maior valor de mercado, propiciando uma melhor renda. Os derivados mais comercializados segundo dados da SEMPA (Secretaria Municipal de Produção), mostrado na (tabela 01) o volume dos três produtos mais vendidos na feira, tanto em quantidade como em valor financeiro no semestre, de janeiro a junho, proporcionando para 10 agricultores uma renda mensal de 1 a 3 salários mínimos. Os beijus mais comercializados na feira são: o beiju lavado ou (d'água), beiju cica, beiju lenço (feito da tapioca) e comercializados em dúzias, no valor de 4,00 reais, o beiju quebradinho e vendido em litros, com um valor de 4,00, o pé de moleque e vendido em unidade a 4,00 sendo um dos mais vendidos na feira pelos agricultores.

No entanto, para aumentar sua renda ficam de três ou mais dias da semana, geralmente (quinta, sexta, sábado e domingo pela manhã), dependendo da quantidade de produtos que trazem para vender, ou do movimento da feira, se vendem rápido, eles retornam logo para a comunidade, mas quando não conseguem vender tudo, e precisam voltar logo, eles repassam as sobras para os chamados atravessadores a um preço menor.

Geralmente, os produtores que ficam mais tempo comercializando seus produtos na feira, são aqueles que têm residência na cidade. Após, suas vendas, com parte da renda apurada eles fazem seu rancho e retornam para suas rotinas de trabalho em sua comunidade.

BEIJUS	MESES	R\$. 4,00	QUANTIDADE	VALOR (R\$)
Beiju cica (DZ)	Janeiro		50	200,00
	Fevereiro		99	396,00
	Março		51	204,00
	Abril		1375	5.500,00
	Maiο		146	584,00
	Junho		110	440,00
	Total			1831
	LT.	R\$. 4,00	10 FAMILIAS	122,06
Beiju cortadinho (LT)	Janeiro		2580	7.740,00
	Fevereiro		1496	4.491,00
	Março		1297	3.711,00
	Abril		15	45,00
	Maiο		1545	9.270
	Junho		180	540,00
	Total		7.053,00	25.797,00
	VL. UN.	R\$. 4,00	1.039,56	429,95
Beiju pé-de-moleque (UN)	Janeiro		2766	9.681,00
	Fevereiro		2076	7.266,00
	Março		1333	4.665,50
	Abril		8	28,00
	Maiο		1865	6.527,00
	Junho		310	1.085,00
	Total	487,55		8.358

Tabela 01: principais subprodutos da mandioca (os beijos) comercializados na Feira do Produtor, no município de Parintins-AM.

FONTE: SEMPA/2013.

A (tabela 01) mostra os 03 produtos derivados da mandioca mais vendidos na feira do produtor pelos agricultores da comunidade do maranhão, são o beiju cica, beiju

quebradinho, e o beiju pé-de-moleque. O último foi o mais vendido, com o valor semestral de R\$ 29.253,00, e com maior oferta nos meses de janeiro, fevereiro e maio, e menor oferta nos meses de abril e junho.

4.1 Beijus *versus* farinha de mandioca- perfil do agricultor familiar

Varias são as imposições que o pequeno produtor rural passa na realização de suas atividades, a começar pela falta de políticas públicas voltadas ao incentivo financeiro e técnica em favorecimento de um melhor desenvolvimento agrícola, além de fatores de uso e manejo inadequado do solo, ressaltando também a imposição capitalista frente a uma agricultura tradicional de pouca lucrativa, mais que, no entanto, têm criado dentro desse sistema de produção, alternativas que rompem esse modelo tradicional, a começar pela substituição da produção farinha de mandioca em detrimento de outros derivados, como os beijus, produto estes que tem agregado melhor valor e renda, absorvendo menor quantidade de matéria-prima e menor carga de trabalho.

Onde segundo Mintz (2001), “Cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares, consolidada ao longo do tempo. Essas práticas expressam diferentes culturas alimentares – algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador”.

Assim, podemos perceber que grupos de agricultores entrevistados em sua maioria são oriundos do município de Parintins. Onde o grau de escolaridade 80% possui o ensino fundamental e 20% possuem o ensino médio.

Verificou-se também que 40% das famílias ocupam as propriedades entre 10 a 20 anos e 60% ocupam entre 20 a 40 anos.

Quanto a forma de comercialização dos derivados da mandioca, verificou-se pouca intervenção dos agentes compradores (atravessadores, comerciantes feirantes), onde os próprios agricultores transportam e comercializam seus produtos diretamente na feira.

No que concerne ao financiamento, 50% dos entrevistados já acessaram as linhas créditos disponibilizados pelo PRONAF (Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar), para estruturação e apoio para a agricultura familiar, para investimento em sua unidade de produção ou no meio transporte próprio, como, na compra de canoa e motor rabeta para escoar sua produção.

No entanto, enfrentam algumas dificuldades em acessar esse financiamento. Como destaca Nunes (2009, p. 37).

Os pequenos produtores rurais enfrentam algumas dificuldades para acessarem às linhas de crédito do programa do PRONAF, tais como: Ausência de título da terra e/ou avalistas; Condições de pagamento impróprias, com taxas de juros altos e pouco prazo para pagamento; Medo de correr risco e de perder o patrimônio; Desinformações sobre as linhas de créditos; Dificuldades para elaborar projetos e analisar a sua viabilidade; Despreparo dos agentes financeiros para atender os agricultores;

Com relação ao PRONAF, não tem apresentado os resultados esperados, uma vez que, há muitas dificuldades para acessar o crédito, como também nem todos que conseguem o crédito aplicam adequadamente. E ainda há os maus intencionados que se revestem de agricultor familiar para obter o financiamento subsidiado.

Em relação a origem da renda familiar, os derivados da mandioca (beijus) despontam como a principal fonte de renda dos 40% dos agricultores entrevistados, representando assim 60% de sua renda; seguida por outras atividades como (aposentadoria, Bolsa Família) a quais representam 35% da renda e outros 5% oriundos da pesca, pequenas criações animais e extrativismo (gráfico 01).

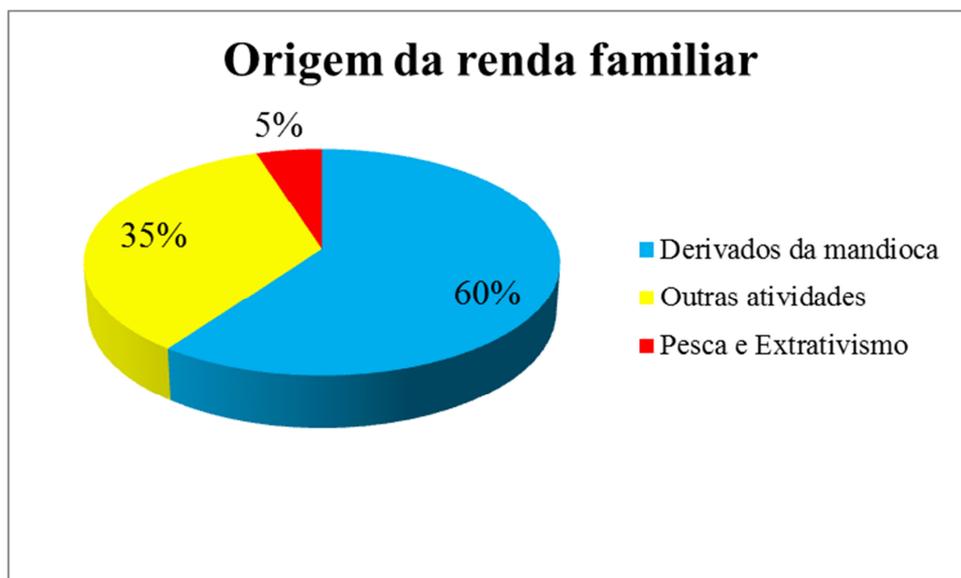


Gráfico 01: Origem da renda familiar dos agricultores da comunidade do Maranhão.

Fonte: Gomes/2013.

Onde, verificou-se que os mesmos faturam em média de 2 a 3 salários mínimos mensais com a venda dos derivados da mandioca comercializados na feira do produtor na cidade de Parintins, promovendo emprego e renda o ano todo para as famílias.

A mandioca é uma cultura de grande importância socioeconômica e cultural na vida dos diversos povos que habitam o Brasil.

A importância da mandioca como fonte de renda da família se traduz no relato do agricultor F. F. P. 53 (anos).

A mandioca é muito importante pra nós, a gente produz muita coisa dela, se não fosse a mandioca não teria nada pra nós vender na feira todo sábado, que dizer somente fruta mais é pouca, com a farinha e os outros produtos né, alimentamos nossos filhos trazemos pra vender pra conseguir um dinheirinho dá pra comprar o óleo, o açúcar, o arroz, muita coisa, é muito importante pra nós do interior.

Portanto, a alimentação nas comunidades da Amazônia é gradativamente influenciada pela mandioca e seus derivados, constituindo renda e segurança alimentar.

Portanto, situar o papel da agricultura familiar é fundamental para entender a relevância da categoria para a manutenção das famílias rurais amazônicas, visto que essa prática garante a sustentabilidade agrícola, econômica e social. Deste modo, constitui-se em tema a ser debatido pelos diferentes segmentos da sociedade, inclusive objetivando o alcance do desenvolvimento regional sustentável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscamos com este trabalho compreender as diferentes formas de uso dos recursos naturais desenvolvidas pelos grupos sociais que habitam as áreas de Terra firme da comunidade rural de Nossa Senhora das Graças do Maranhão da Região do Uaicurapá do Município de Parintins-AM, tentando entender as relações estabelecidas entre o cultivo da mandioca e os meios de produção de seus Derivados produzidos por essas famílias, e como o meio pode interferir na dieta alimentar dos povos tradicionais.

Haja vista, que essas sociedades tradicionais fundamentam suas práticas, no vasto conhecimento que possuem do lugar em que vivem, e nas influências das sociedades urbano-industriais. Portanto, buscamos compreender a organização de suas atividades agrícolas e sua cadeia de produção, seus modos de vida e suas características sociocultural e econômica, e a influência de elementos e técnicas modernas na comunidade.

Assim, verificamos que os agricultores da comunidade do Maranhão, desenvolvem atividades agrícolas, extrativistas, domésticas e outras. Todas essas atividades constituem uma importante combinação para a subsistência das famílias. Porém, suas atividades no processo de produção ainda acontece de forma tradicional, sem o implemento de novas técnicas nos meios e modos de produção.

Visto que, a mandioca é a principal matéria-prima para o abastecimento de sua agroindústria caseira na produção de beijus, tornando-se a principal fonte de renda desses agricultores que, com muito trabalho e poucos recursos, produzem uma boa quantidade de alimentos, encontrados na feira do produtor todos os finais de semana, promovendo a oferta e segurança alimentar para a população Parintinense.

No entanto, verifica também que o principal fator limitante da produção, é a falta de políticas públicas voltadas para promover o desenvolvimento da agricultura e melhoria de vida dos agricultores local. Onde fatores de ordem naturais e antrópicas tem limitado sua produção, onde a falta de assistência técnica tem promovidos alguns enclaves dentro das unidades familiares, com a ocorrência de pragas e manejo inadequado do solo, mais que no entanto, não impede que realizem suas atividades e produzam produtos de qualidades e bom preço nas feiras municipais.

REFERÊNCIAS

CARDOSO, ELOISA MARIA RAMOS. **Processamento e comercialização de produtos derivados da mandioca no nordeste Paraense**. Belém. Embrapa Amazônia Oriental, 2001.

CONCEIÇÃO, S. G. **Agricultura familiar e capitalismo; Desafios para a continuidade na Amazônia**. Mestranda em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia pela Universidade Federal do Amazonas, XIX ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, São Paulo, 2009.

FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto *et al.* **Relatório de Atividades do Projeto de Inteligência Socioambiental Estratégica da Indústria do Petróleo na Amazônia – PIATAM IV**, janeiro a agosto de 2007.

----- **Comunidades Ribeirinhas Amazônicas: Memória, Ethos e Identidade**. Manaus: Reggo edições, 2011.

FREITAS, C. G.; FARIAS, C. S.; VILPOUX, O. F. **A produção camponesa de farinha de mandioca na Amazônia Sul Ocidental**. Boletim goiano de geografia. Goiânia, v. 31, n. 2, p. 29-42, jul./dez. 2011.

FIALHO, J. F.; VIEIRA, E. A. **Mandioca no Cerrado**: orientações técnicas / editores técnicos. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2011. 208 p.

LAMARCHE, Hugues (coord.). **Agricultura familiar**: Do mito à realidade, Campinas, Unicamp, 1998.

- LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- MALUF, Renato S. Jamil. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- MMA (2006). **Agrobiodiversidade e diversidade cultural**. Brasília: MMA/SBF, 2006. 82 p. (Série Biodiversidade, 20).
- MINTZ, S. W. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16 n 47. São Paulo. 2001. p. 214-227.
- NODA, Sandra do N. Noda *et alii*. **Utilização e apropriação das terras por Agricultura Familiar amazonense de Várzeas**. 2001.
- Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável: Parintins – AM, 2005-2012 / Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, Projeto de Apoio aos Pequenos Produtores Rurais do Estado do Amazonas – Manaus: Ibama, ProVárzea, 2005.**
- SANTOS, Além Silvia Marinho dos. **Segurança alimentar no ritmo das águas: mudanças na produção e consumo de alimentos e seus impactos ecológicos em Parintins-AM**. Tese de Doutorado. Centro de desenvolvimento sustentável. Universidade de Brasília, Brasília 2012.
- SOUZA, L. S.; Fialho, J. F.; Embrapa Mandioca e Fruticultura. **A cultura da mandioca**. Sistemas de Produção, Versão eletrônica Jan/2003.