

CONSUMO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNES SILVESTRES: POTENCIAL ECONÔMICO PARA A AMAZÔNIA OCIDENTAL

CONSUMPTION AND MARKETING OF WILD MEAT: ECONOMIC POTENTIAL TO THE WESTERN AMAZON

Vânia Maria França Ribeiro¹, Yuri Karaccas de Carvalho¹, Rui Carlos Peruquetti¹,
Luciana dos Santos Medeiros¹, Henrique Jorge de Freitas¹.

1- Professor(a) adjunto(a) da Universidade Federal do Acre Rio Branco – Brasil.

RESUMO - Com o objetivo de verificar a demanda e a potencialidade de comercialização de carnes silvestres no Município de Rio Branco – Acre / Brasil, 550 pessoas foram entrevistadas e o consumo de carnes silvestres mensurado de acordo com sexo, idade, grau de escolaridade, principais tipos de carnes silvestres consumidas e a maneira de obtê-las. Dos entrevistados, 78% consomem ou consumiram carne de animal silvestre. A paca (*Cuniculus paca*) e o do tatu (Gênero *Euphractus*) são as espécies mais procuradas. Proprietários dos boxes dos mercados (91%) e de restaurantes (85%), tiveram interesse em vender carne de animais silvestres legalizadas, enquanto 94,6% dos donos de açougues não demonstraram interesse. Pratos preparados à base de carnes silvestres em restaurantes apresentaram uma aceitabilidade de 100%. A alta aceitação da carne de animais selvagens observada neste estudo estimula a criação em cativeiro de animais silvestres, com potencial econômico, para o consumo humano na Amazônia Ocidental.

PALAVRAS CHAVE: Carne de caça, Animais silvestres, Produção animal, estado do Acre.

ABSTRACT - The aim of this study was to verify the demand and the potentiality of the wild meat marketing in Rio Branco - Acre / Brazil. People were interviewed on the consumption of wild meat. Data was measured according to the gender, age, educational level, main types of consumed wild meat and how to obtain them. Results showed that 78% of the interviewers consume, or have consumed wild animal meat. The paca (*cuniculus paca*) and the Armadillo (Genus *Euphractus*) meats were the most popular ones. Sellers on the popular market (91%) and restaurant owners (85%) showed interest on selling legalized meat of wild animals, however 94.6% of the owners of butcher shop showed no interest. Dishes made from wild meat commercialized in restaurants showed a 100% of acceptance. The high acceptance of wild meat observed in this study encourages the captivity raising of wild animal, with economic potential, to human consumption on the Western Amazon.

KEY WORDS: wildlife meat, wild animals, animal production, Acre state..

Autor para correspondência: Luciana dos Santos Medeiros. E-mail: lusmedeiros@yahoo.com.br

Introdução

O extrativismo da fauna silvestre para o “caboclo” amazônico faz da fauna um importante recurso da floresta, visto que, sua exploração constitui-se numa atividade rotineira, sendo importante geradora de renda às populações da região. No entanto, o subdesenvolvimento existente da maioria das comunidades amazônicas nutre a pobreza e o abandono, e a consequente exploração irracional da fauna, ou seja, a caça de subsistência passa a ser predatória, sem um manejo adequado para a exploração sustentável dos recursos faunísticos, fomentando assim atividades ilegais de comércio de animais e seus produtos ¹.

Adicionalmente o tráfico de animais silvestres é o terceiro maior comércio ilegal ficando atrás somente do tráfico de armas e drogas e o Brasil participa em torno de 10 a 15% deste valor ².

Na Amazônia a população rural da região consome, a cada ano, entre 9,6 a

23,5 milhões de répteis, aves e mamíferos, o que representa uma biomassa total estimada em 67.173 a 164.692 toneladas ³.

Estudos econômicos são necessários para indicar as oportunidades e os riscos inerentes à atividade, visando subsidiar produtores rurais e órgãos de fomento na tomada de decisões para a implantação de uma nova alternativa econômica ⁴.

Este estudo teve como objetivo, verificar a demanda e a potencialidade de comercialização de carnes de animais silvestres no Município de Rio Branco – Acre / Brasil, de maneira que, possa-se obter uma perspectiva em relação ao seu consumo e comercialização e possíveis valores aferidos ao produto.

Material e Métodos

O levantamento dos dados foi feito na área urbana de Rio Branco – Acre, em um período de 60 dias. Foram aplicados distintos questionários epidemiológicos a populares a gerentes de box de mercados populares, a donos de restaurante, a donos de açougues e a clientes de restaurantes

Pesquisa a populares

Para as pessoas escolhidas aleatoriamente pelos entrevistadores, foram feitas perguntas iniciais sobre: consumo ou não de espécies silvestres, sexo, idade e grau de escolaridade com a finalidade de verificar se há alguma influência desses fatores no consumo ou não de carne de animais silvestres. Para aqueles que afirmaram ter consumido ou que consomem foi perguntado quais as carnes de preferência e a forma de obtê-las. Além disso, era questionado se havia interesse de consumir carnes provenientes de criatórios legalizados e o preço que pagariam por essa carne. Já

para as pessoas que nunca consumiram, foi feita uma pergunta descritiva para saber o motivo pelo qual não consomem a carne. Por último, procurou-se saber de todos os entrevistados se estes tinham conhecimento da ilegalidade de consumir carne silvestre que não fosse proveniente de criatórios legalizados pelo IBAMA.

a) Gerentes de boxes de mercados e restaurantes

Foram visitados os 10 mercados municipais da cidade onde se realizou a aplicação dos questionários a 55 gerentes ou proprietários de boxes. Com relação aos restaurantes, de acordo com a lista fornecida pela Vigilância Sanitária Estadual existem na capital acriana, 180 restaurantes registrados e legalizados. Destes, 56 foram visitados, contudo, 10 foram excluídos da pesquisa porque estavam desativados e seis haviam mudado de endereço. Assim, 40 restaurantes (22,2%) foram submetidos à aplicação dos questionários. Quanto

aos açougues, foram selecionados aleatoriamente 50 estabelecimentos, distribuídos em 5 bairros da capital acriana, com média de 10 açougues por bairro. Nestes, foram acrescentados os seis açougues dos maiores supermercados da capital. Desta forma, 56 açougues foram submetidos à aplicação dos questionários.

Nos estabelecimentos comerciais supracitados, foram obtidas informações sobre o estabelecimento comercial (endereço, tempo de funcionamento e licenças para funcionamento) e sobre a carne comercializada (intensidade de procura por carne de animais silvestres, interesse na comercialização dessas carnes), além de potenciais espécies para comercialização e o valor de compra e revenda.

b) Aceitabilidade de pratos preparados à base de carnes silvestres

A aceitabilidade da carne de animais silvestres em restaurantes locais foi verificada após abate de três pacas

(*Cuniculus paca*) e um cateto (*Tayassu tajacu*), provenientes de criatório comercial licenciado pelo IBAMA (licença nº 509309) e fornecimento das carcaças a dois restaurantes. Estas foram preparadas a gosto pelos chefes de cozinha e fornecidas aos clientes. Os clientes que se serviram dos pratos preparados à base de carnes silvestres (*self service*) foram identificados e a eles era fornecido um pequeno questionário com as seguintes perguntas: 1- o que achou da possibilidade da oferta de carnes silvestres na rede de restaurante de Rio Branco?; 2- que espécie consumiu: Paca ou cateto?; 3 – atribua nota de 0 a 10 ao prato consumido. Esta avaliação foi realizada com 33 pessoas, pois, os pratos ofertados, segundo os donos dos restaurantes, foram suficientes apenas para esta quantidade de pessoas e muitos deixaram de consumir, pois os mesmos logo acabaram.

Os dados foram tabulados em

programa Microsoft® Office Excel 10 para posterior análise de frequência.

Resultados

Dos 550 entrevistados, 121 (22%) não consomem ou nunca consumiram carnes silvestres e 429 (78%), consomem. Com relação ao gênero, dos 291 homens entrevistados, 236 (81,1%) afirmaram comer ou já terem comido carne de caça. Das 259 mulheres entrevistadas 193 (74,52%) já comeram ou comem carne silvestre.

Dos entrevistados que consomem carnes silvestres, 164 se encontram na faixa etária de 10 a 30 anos (38,23%), 157 estão na faixa etária de 31 a 50 anos (36,60%) e 108 estão na faixa etária de 51 a 70 anos (25,17%).

Com relação ao grau de escolaridade, este variou de estudantes de ensino fundamental, ensino médio, ensino superior e outros (educação infantil e ensino fundamental incompleto), mostrando que 152 (35,43) consumidores apresentam ensino médio

completo, 130 (30,30%) possuem ensino fundamental completo, 122 (28,43) possuem ou estão cursando ensino superior e 25 (5,82%) se enquadram na categoria outros.

Com relação à quantidade de pessoas que não consumiram e ou não querem consumir carne silvestre, 64 (52,89%) responderam que não gostam da carne ou que tem nojo, 45 (37,19%) alegaram que não consumiram por não ter tido oportunidade de experimentar e apenas 12 (9,92%) disseram que não acham correto.

As espécies mais consumidas são: a paca (*Cuniculus paca*) com (23%), seguida do tatu (Gênero *Euphractus*) com 15%, da capivara (*Hydrochoerus hydrochaeri*) com 13%, da cutia (*Dasyprocta* spp) e do Jabuti (*Geochelone carbonaria*) com 12%, do veado (*Mazama* spp.) com 11%, do cateto (*Tayassu tajacu*) com 8%, sendo o jacaré (*Caiman crocodilos*) com 6% e

diversas espécies de macaco, com menos de 1%, as menos procuradas.

A forma de obtenção de carnes silvestres se dá principalmente pela caça ilegal (48,48%), seguida de “recebem de presente” (21,67%), compra ilegal (20,27%) e consumo em restaurantes (9,58%). As maiores dificuldades relatadas para o consumo ocorrem devido ao rareamento das espécies, deixando os locais de caça cada vez mais distantes e temor da fiscalização do IBAMA.

Das 550 pessoas entrevistadas, 512 (93,09%) pessoas admitiram conhecer a legislação que impede a caça e o consumo de animais silvestres que não sejam provenientes de criatórios legalizados, e, todas 428 pessoas que consomem carne de caça, afirmaram que o faziam cientes de que estavam cometendo um ato ilícito.

Quando perguntado: se houvesse uma comercialização legal, consumiriam com mais frequência a carne de animais

silvestres? 59,67% dos entrevistados responderam que sim.

Com relação a um possível valor a ser pago pelo preço do kg da carne, 221 (51,52) pessoas se dispõem a pagar na faixa de R\$ 15,00 a 30,00 e 208 (48,48%) pessoas de R\$ 5,00 a 10,00.

Nos resultados obtidos em estabelecimentos comerciais, foi possível observar que 91% dos proprietários de box nos mercados municipais disseram que venderiam carne de animais silvestres, caso essas fossem legalizadas e apenas 9% não as comercializariam ainda que legalmente.

Dentre as carnes com o maior interesse de comercialização está a de cateto (*Tayassu tajacu*) (40%), seguido pela capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*) (31%), cutia (*Dasyprota sp*) (11%), paca (*Cuniculus paca*) (6%) e outros (12%).

Todos os comerciantes afirmaram que a procura por carne de animais silvestres é intensa, mas não as

comercializam em virtude de não haver fornecedores legalizados. Entretanto, alguns entrevistados de forma isolada declararam que o comércio ilegal existe nos mercados da capital e que o preço de compra e revenda dessas carnes varia de acordo com o animal e com época do ano.

Os donos de restaurantes (85%) informaram que comprariam carne de animais silvestres, caso essas fossem legalizadas e apenas 15% não as compraria para comercialização ainda que fossem legalizadas.

Todos os entrevistados disseram que há procura por pratos elaborados com carne de silvestres e que se vendessem as referidas refeições, o preço das mesmas dependeria do valor de compra e da intensidade da procura.

Os proprietários de açougues declararam (94,6 %) não ter interesse na venda de carne de animais silvestres mesmo que de forma legal e apenas 5,4% responderam que se a mesma

fosse legalizada estes a comercializariam.

Quando perguntados sobre o que acham da possibilidade de os restaurantes oferecerem carne de animais silvestres para os clientes, 100% dos entrevistados informaram que acham ótimo (90%) ou bom (10%). Nenhum cliente respondeu negativamente.

Quando perguntados sobre a principal espécie consumida, 87% dos entrevistados confirmou o consumo de paca, 8% afirmam ter consumido carne de cateto e 5% afirmam terem consumido as duas espécies.

Ao final da pesquisa, os consumidores atribuíram uma nota ao prato consumido, sendo que, 73% deram nota 10; 8% deram nota 9,5; 8% deram nota 9 e 11% atribuíram nota 8.

Discussão

No Acre, em seus 16 milhões de hectares de floresta tropical, vivem 700 mil habitantes, metade dos quais morando na floresta. Dentre eles, 15 mil são índios, em 32 reservas indígenas, 14 diferentes nações que mantém preservadas as tradições de suas etnias, de maneira que, comunidades inteiras se organizam a partir da unidade de uma produção familiar que se utiliza dos rios como principal meio de transporte e da própria floresta como fonte alimentar ⁵.

O panorama acima parece influenciar inclusive os moradores da zona urbana, que cultivam e conservam a cultura e o prazer da gastronomia da floresta, fato este constatado nos resultados obtidos nesta pesquisa onde apenas 22% dos entrevistados disseram não consumir carnes silvestres. Entretanto, observa-se que, das 121 pessoas entrevistadas que disseram não ter consumido carnes silvestres, 45 (37,19%) afirmaram que não o tinham

feito por falta de oportunidade, o que não quer dizer que possuam qualquer restrição ao consumo das mesmas e que as faz prováveis consumidores.

Esta pesquisa demonstrou que o consumo de carnes silvestres diminui à medida que aumenta a faixa etária. Pessoas mais idosas, em sua maioria, são mais precavidas com relação à alimentação. Na cultura popular o alimento reimoso é considerado prejudicial à saúde e se tem reima em excesso é considerado “venenoso”⁶.

Apesar das faixas de valores apresentados para compra de carnes silvestres estarem contidas como item de pesquisa e haver uma tendência natural a se oferecer um menor preço em uma compra, a maioria das pessoas se propõem a pagar mais, pois, reconhecem ser uma carne diferenciada e, portanto, merecedora de maior valor.

O conhecimento demonstrado pelos consumidores de carnes silvestres provenientes de caça, de estarem

cometendo um ato ilícito, não parece inibir esta prática mesmo à revelia da Lei de Crimes Ambientais ou Lei da Natureza (Lei nº 9.605/98) pois ainda é mais fácil “coletar” do que comprar produtos e subprodutos da fauna silvestre legalizados no município de Rio Branco - Acre.

Lopes (2003)⁷ que verificou a venda ilegal de carne de animais silvestres em mercados municipais da capital acriana. Nesta pesquisa, verificou-se que a grande maioria (91%) dos proprietários de Box nos mercados municipais possui interesse em comercializar carnes silvestres de forma legal numa franca demonstração de saírem da ilegalidade para legalidade.

Apesar de a paca ser tida como animal de carne mais apreciada pelos consumidores destes produtos, de acordo com Almeida e colaboradores (2002)⁸, os animais menores como a paca (*Cuniculus paca*), a cutia (*Dasyprocta* sp.) e outros são

geralmente considerados como caça secundária por alguns caçadores e comerciantes em função do baixo rendimento de carne.

Segundo Albuquerque (2009)⁹, os restaurantes e as churrascarias são os maiores compradores de carne de animais silvestres e que este produto é um importante diferencial para esse tipo de estabelecimento que atrai fregueses interessados em consumir alimentos diferenciados. A grande aceitabilidade pelos donos de restaurantes entrevistados neste trabalho, na comercialização de carnes silvestres, corrobora a afirmação do autor acima.

Conclusão

O interesse dos populares, comerciantes de mercados municipais e restaurantes do município de Rio Branco-AC por carne de animais silvestres legalizadas pode ser vantajosa e lucrativa. Entretanto existe a necessidade de se estabelecer programas voltados a pecuária silvestre comercial na capital acriana com vistas a aumentar o interesse na comercialização da carne desses animais. Dentre os animais analisados a paca, o cateto e a capivara são os animais indicados para a criação e comercialização local, pois apresentam maior potencial de cria e comercialização.

Referências

1. Ribeiro ASS, Palha MDC, Tourinho MM, Whitman CW, Silva ASL. Utilização dos recursos naturais por comunidades humanas do Parque Ecoturístico do Guamá, Belém-Pará. *Acta Amazonica* 2007; (37): 235-240.
2. Ribeiro LB, Silva MG. O comércio ilegal põe em risco a diversidade das aves no Brasil. *Ciência e Cultura* 2007; (59): 4-5.
3. Peres CA. Effects of subsistence hunting on vertebrate community in Amazonian forest. *Conservation Biology* 2000; (14): 240 – 253.
4. Santos DO, Mendes A, Nogueira SSC, Nogueira Filho SLG. Criação comercial de caititus (*Pecari tajacu*): uma alternativa para o agronegócio. *Rev Brasileira de Saúde e Produção Animal* 2009; (10): 1-10.
5. Portal do Governo do Estado do Acre, Acre. 2015. http://www.ac.gov.br/wps/portal/acre/Acre/busca_acre!ut/p/c4/04.
6. Abdala MC, Brasileiro J, Araújo, LACS. Tradições e mudanças no hábito de jantar: relatos de idosos. *Rev de Cultura Política* 2015; (5): 79-103.
7. Lopes JCA. Operações de fiscalização da fauna: análise, procedimentos e resultados. In: RENCTAS. Animais silvestres: vida à venda. 2th ed. Brasília: Dupligráfica; 2003.
8. Almeida MB de, Lima EC de, Aquino TV de, Iglesias, MP. Caçar. In: Cunha, M. C. de e Almeida, M. B. Enciclopédia da floresta – o Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações. São Paulo: Companhia das Letras; 2002. p. 335.
9. Albuquerque CERD. Criação, abate e comercialização de animais silvestres. Dissertação (Mestrado) - Universidade Castelo Branco, Brasília – DF, 2009.