

Impunidade incentiva a caça na Amazônia

A ilegalidade da caça é amplamente ignorada no Alto Rio Negro, no Estado do Amazonas, como, aliás, em quase todas as regiões distantes dos grandes centros urbanos do País. Só que a carne de animais silvestres, antes de ser um troféu de caçadores esportivos, é um complemento alimentar ainda importante para as populações ribeirinhas.

No Alto Negro e em seus afluentes, a contribuição da agricultura, em termos protéicos, é muito baixa. Não há condições de grandes melhorias, senão com investimentos em tecnologias e insumos adequados aos solos pobres e condições climáticas adversas: daquela região. A criação de aves, suínos ou gado é insignificante e também depende de insumos, geralmente inacessíveis às comunidades distantes e sem recursos.

A substituição da proteína de animais silvestres por proteínas vegetal ou de animais domésticos, no cardápio da população, portanto, não é apenas uma questão de fiscalização rigorosa, senão de alternativas tecnológicas e políticas e até de mudanças culturais. Enquanto nada disso é acessível, a caça e mesmo a comercialização de carne silvestre continua parte da rotina dos ribeirinhos.

Uma avaliação da importância dessa caça para a população e de seu provável impacto sobre as espécies da região foi feita pelos pesquisadores da Expedição Demene, realizada em agosto, por iniciativa da Agência Estado (AE), em conjunto com o Núcleo de Monitoramento Ambiental (NMA-Embrapa) e Universidade Paulista (Unip/Objetivo). Segundo as conclusões preliminares dos pesquisadores, essa caça de sobrevivência ainda não ameaça as espécies, porque há pouca gente e a quantidade caçada é relativamente baixa.

Peixe-boi — “A melhor carne do mundo é a do peixe-boi. O macaco tem a carne muito dura”, diz o “capitão” Francisco Miguel, líder de uma comunidade indígena baniuua, quase aculturada, instalada na localidade de Pai Raimun-

do, na margem direita do Demene. Segundo Francisco, a caça de antas, porcos-do-mato e pacas é mais farta à noite, entre setembro e outubro. A pesca começa a faltar a partir de outubro, quando os rios começam a secar. Não há, no entanto, muito escolha: “O que aparecer na nossa frente a gente pega”, diz Francisco.

Nas comunidades do Rio Demene, onde a piranha e a paca são os mais capturados para complementar a pobre dieta de farinha d'água, de acordo com a pesquisa do NMA, a maior queixa é contra os caçadores profissionais, que vivem em barcos com as famílias, não têm roça e conhecem os melhores lugares para pegar cada tipo de animal. Devido à pobreza da fauna na região do Rio Negro, a área de influência do Rio Demene é uma das preferidas pelos caçadores.

A carne do peixe-boi, muito apreciada, é conservada na própria gordura e guardada em latas. Essa conserva é chamada de mexira. “Quando a carne vem salgada, o preço é mais baixo, em torno de Cr\$ 500 o quilo; a mexira custa Cr\$ 800 no atacado”, informa o dono da fábrica de gelo.

Dos animais protegidos pela legislação ambiental o boto é o único que não sofre muitas perseguições. O povo tem medo do bicho, sua carne não é boa para comer e a crença diz que ele se transforma em homem em noites de lua cheia para engravidar as mulheres.

Preservação — Um dos temas que mais preocupam ecologistas de todo o mundo é a preservação da Amazônia. Mas a dificuldade para preservar a região pode ser medida pela falta de condições básicas necessárias para isso: há apenas 30 fiscais para cobrir todo o Estado do Amazonas, que congrega a maior parte da Amazônia Legal Brasileira e a sua preservação está ameaçada, admite o superintendente regional do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama), José Amauri da Silva Maia.

O Ibama enfrenta a oposição do governador Gilberto Mestrinho, que defende a caça de animais silvestres. José Amauri Maia diz que lhe faltam recursos até para mandar fiscais a outras cidades.

Mandioca dá pouco lucro

Pai Raimundo, Baixo Rio Demene (AM) — Os brancos aprenderam com os índios os rudimentos da cultura da mandioca e da fabricação de farinha, principal agente econômico e de agregação social das populações da área preservada do Rio Demene. Mas o esvaziamento da atividade, devido aos baixos níveis de produção, vem fazendo aumentar, cada vez mais, a caça e a pesca predatórias e desmatamento, principalmente em Barcelos, cidade da região norte do Amazonas, localizada às margens do rio Negro.

Numa iniciativa da Agência Estado, a Universidade Paulista (Unip/Objetivo) e o Núcleo de Monitoramento Ambiental (NMA/Embrapa) uniram-se para realizar o zoneamento econômico-ecológico do Demene. O objetivo é demonstrar que a ocupação da Amazônia pode ser feita com baixo impacto ambiental, apontando alternativas auto-sustentáveis para a população.

Ao longo dos cerca de 500 quilômetros do Demene moram 31 famílias com 180 pessoas, e entre elas há 44 índios baniuua praticamente aculturados. Além disso, mais 72 índios ianomamis ocupam o posto Ajuricaba. Segundo Evaristo Eduardo de Miranda, pesquisador do NMA e coordenador do zoneamento feito pela Expedição Demene, a exploração vegetal e animal está no limite de sustentabilidade e os agentes externos representam ameaça de colapso dos recursos naturais.

Por ser uma região de solos extremamente pobres, as margens do Demene não comportam uma exploração agrícola ou extrativista mais extensa, conclui Miranda. A racionalização da fabricação da farinha e a suinocultura poderiam ser introduzidas na região para garantir a sobrevivência mais digna da população instalada, segundo indica o sociólogo Renato Cabral,

AGÊNCIA ESTADO



O palmiteiro tem um trabalho duro para extrair o palmito

coordenador da pesquisa sócio-econômica.

Para Cabral, o extrativismo vegetal não é alternativa econômica suficiente para afastar os ribeirinhos da caça e pesca predatórias e da extração da madeira. Um exemplo é a extração da sorva, produto não elástico usado na fabricação de goma de mascar. A exploração só subsiste porque os “patrões”, intermediários que vendem o produto em Manaus, pagam aos extrativistas em mercadorias, vendidas a preços bem superiores aos de mercado.

Além da sorva estar sendo substituída por gomas artificiais, o trabalho na floresta é pouco produtivo. Uma tonelada de sorva custa Cr\$ 80 mil, mas cada árvore dá ao ano apenas de cinco a seis quilos.

Do ponto de vista agrícola, o cultivo da mandioca e a fabricação da farinha são as atividades mais pobres e primitivas que existem, segundo considera o sociólogo. “A produção da região, de seis toneladas de raiz de mandioca e duas toneladas de farinha por hectare plantado, es-

tá dentro da média brasileira, que é baixa”, acrescenta.

Nenhuma família planta mais que um hectare. E apesar de a produção de cada roça ser revertida ao grupo familiar, todo trabalho de preparação da terra, colheita e beneficiamento é realizado comunitariamente.

A formiga saúva é a grande praga das plantações de mandioca das margens do rio Demene. Apesar das tentativas feitas para exterminar o inseto, utilizando venenos doados pela Prefeitura de Barcelos, a saúva resiste e obriga a abertura de nova roça de dois em dois anos. Cada nova roça é aberta com queimadas na floresta, destruindo centenas de metros de madeiras nobres que poderiam dar um lucro maior que a desvalorizada farinha, destaca Renato Cabral.

Normalmente, o plantio da mandioca é feito em novembro e a colheita em agosto, relata Francisco Miguel, líder da comunidade indígena baniuua de Pai Raimundo. Além da saúva, os veados e as pacas destroem as plantações.

Palmito ainda é boa opção

Enlatar palmito na cheia e abacaxi na vazante pode tornar-se uma opção econômica e até sustentável para os habitantes de Barcelos, nas margens do rio Negro, 430 quilômetros a noroeste de Manaus, no Estado do Amazonas. O palmito lá extraído é de jauari (uma palmeira cheia de espinhos, dos pés ao cerne), que cresce em abundância nas ilhas e igapós dos rios Negro e Demene. Sua extração é tradicional para consumo das populações ribeirinhas, mas nos últimos sete anos esse palmito também vem sendo beneficiado na única fábrica da cidade, a Jauari, implantada com incentivos fiscais e de propriedade do Grupo Machline (Sharp).

Já o abacaxi é uma cultura introduzida na região há apenas dois anos, pelo próprio Grupo Machline. Como experiência, foram plantados oito hectares de variedades diversas e a empresa espera aumentar a área para cem hectares, tão logo regularize a produção no campo e ajuste as máquinas para enlatar grandes quantidades. O produto seria beneficiado pelos mesmos funcionários que trabalham com o palmito, mas na época seca, quando a vazante dos rios não dá acesso aos palmitais.

O palmito de jauari só pode ser cortado quando está com água pelo meio do tronco. Os palmiteiros chegam às árvores de canoa e as derrubam a golpes de terçado. Antes que o tronco afunde e ainda dentro d'água, é cortado o palmito, de cerca de um metro. O palmiteiro puxa só palmito para dentro da canoa e apara os espinhos, deixando todo o resto da palmeira para o rio levar. Cada palmiteiro corta de 80 a 150 palmitos por dia, recebendo uma média de 22 cruzeiros por unidade.

Na época de corte, os palmiteiros permanecem nas ilhas por vários dias, dormindo em barcos de apoio e estocando os palmitos nos galhos das árvores semi-inundadas. Periodicamente, um barco da empresa vai às ilhas buscar o estoque e vender mantimentos aos homens.