

## A relação entre o butiazal e a comunidade rural no município de Quaraí/RS, Brasil

O extrativismo representa a produção de bens a qual os recursos naturais são retirados diretamente de sua área de ocorrência natural, sendo a coleta de produtos vegetais exemplo de atividade extrativista. No sudoeste do estado do Rio Grande do Sul, na área rural do município de Quaraí, produtores rurais praticam o extrativismo do butiazeiro (*Butia yatay*), utilizando os frutos como fonte de alimento e as folhas para produção de artesanato. O objetivo do trabalho foi realizar um diagnóstico com a comunidade em questão sobre o conhecimento e a relação de tais produtores com o butiazeiro. Tal diagnóstico serviu de base para iniciar projeto de extensão na região sobre sustentabilidade no extrativismo do butiazeiro. Foram realizadas entrevistas com 11 produtores rurais na comunidade de Salsal-Quatepe, sendo as propriedades indicadas por extensionista da Emater-RS/Ascar, entidade que realiza assistência técnica na região há 13 anos. O questionário com 30 questões abrangeu o perfil-socioeconômico dos produtores e conhecimentos sobre o butiazeiro. Em relação ao perfil-socioeconômico dos produtores observou-se que em sete propriedades havia descendentes (filho/netos) residindo atualmente. Na comunidade há uma escola de ensino infantil, posteriormente as crianças são deslocadas para outras escolas, inclusive na cidade, fator que tem diminuído o vínculo das crianças e adolescentes com o meio rural. Os moradores citam como pontos a melhorar a escassez de água no período de seca e a ausência de um posto médico; e como potencial para a região o turismo. Nove propriedades têm menos de 100 ha. A principal atividade é a pecuária, sendo a principal fonte de renda juntamente com a aposentadoria. Nas propriedades em questão há de 1-2000 butiazeiros (estimativa dos moradores). Com relação aos usos do butiazeiro, três produtores utilizam exclusivamente para alimentação de animais da pecuária. O butiá para alimentação humana é utilizado *in natura*, doces (geléia); bebidas (suco; licor), amêndoa. Quatro produtoras praticam o artesanato com a palha, produzindo bolsas, chapéus, enfeites. A maioria dos produtores entrevistados não comercializa os produtos; e os que comercializam vendem na própria residência e em feiras. A coleta dos frutos maduros é realizada principalmente nos meses de janeiro e fevereiro e, em geral, os moradores coletam apenas os cachos que vão utilizar imediatamente. A maioria dos produtores não soube informar sobre a quantidade de cachos produzidos/planta ou produção de butiá/planta. Tais informações estão sendo levantadas no projeto de extensão. Com relação à ecologia e conservação do butiazeiro, os produtores detectaram variabilidade nos frutos na cor do epicarpo (amarelo, vermelho, roxo); sabor (doce, azedo); tamanho. Em geral não foi verificada a ocorrência de butiazeiros jovens nas propriedades da região (observações de campo), apenas indivíduos adultos, indicando que serão necessárias medidas de manejo para conservação da espécie na área. Um dos fatores que impede a regeneração de butiazeiros é que o gado come as folhas, fator apontado por dez entrevistados. Segundo os produtores o butiá é fonte de alimento para animais domésticos e para animais nativos (caturrita, zorro, ema). Dez proprietários afirmaram que os butiazeiros não atrapalham as outras atividades econômicas, em especial a pecuária - atividade executadas por todos os proprietários - a maioria acredita que favorece, pois é fonte de alimento para os animais. Os resultados do trabalho indicam que é possível a integração da atividade pecuária e o extrativismo de espécies nativas, favorecendo assim o desenvolvimento sustentável em áreas rurais no bioma Pampa.