

O Dendê, a Bahia, as políticas de desenvolvimento, o racismo e seus paradoxos

André Souza dos Santos^{1*} 

¹Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - Brasil

*Autor de correspondência: andrecamamu02@gmail.com

RESUMO

Este artigo se propõe a analisar, principalmente, o fenômeno de escasseamento na produção de azeite de dendê da espécie Dura (originalmente africano) na Bahia e trata dos problemas agrários e agrícolas da Costa do Dendê no Baixo Sul baiano e do seu esquecimento nos processos de financiamento agrícola e desenvolvimento tecnológico. Desde 2021, a escassez do óleo, tão precioso em tantas esferas culturais e comerciais na Bahia vem causando bastante discussão entre povos de santo, as baianas de acarajé, restaurantes, produtores rurais, intelectuais e a imprensa baiana. A possibilidade de uma redução permanente das quantidades disponíveis do azeite de dendê vem deixando, aqueles que precisam dele em seus rituais e na sua culinária, muito preocupados. O presente artigo representa uma reflexão sobre quem é o dendê finalmente e o que ele representa para a Bahia? Talvez possa se partir do pressuposto de que o azeite de dendê representa muito pouco ou quase nada, pelo menos em matéria de consciência pública, e uma vez estabelecido o paradoxo, afirmar que o dendê representa a Bahia em sua totalidade! O fato de estar chegando nos limites da sustentabilidade de sua produção, isso devido à forma como ele tem sido considerado pelos poderes públicos, demonstra a negligência e o esquecimento em seus processos de desenvolvimento na maneira como, historicamente, vem sendo tratado.

ABSTRACT

This article aims to analyze, mainly, the phenomenon of scarcity in the production of Dura palm oil (originally African) in Bahia and deals with the agrarian and agricultural problems of the Costa do Dendê in Bahia's Southern Lowlands and its neglect in agricultural financing processes and technological development. Since 2021, the scarcity of oil, so precious in so many cultural and commercial spheres in Bahia, has been causing a lot of discussion among the people of Santo, the Bahian women of acarajé, restaurants, rural producers, intellectuals and the Bahian press. The possibility of a permanent reduction in the available quantities of palm oil has left those who need it in their rituals and cooking very worried. This article represents a reflection on who palm oil finally is and what it represents for Bahia? Perhaps we can start from the assumption that palm oil represents very little or almost nothing, at least in terms of public consciousness, and once the paradox is established, state that palm oil represents Bahia in its entirety! The fact that it is reaching the limits of the sustainability of its production, due to the way it has been considered by public authorities, demonstrates the negligence and forgetfulness in its development processes and the way in which, historically, it has been treated.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo analizar, principalmente, el fenómeno de la escasez en la producción de aceite de palma dura (originalmente africana) en Bahía y aborda los problemas agrarios y agrícolas de la Costa do Dendê en el Bajo Sur de Bahía y su negligencia en el financiamiento agrícola, procesos y desarrollo tecnológico. Desde 2021, la escasez de aceite de palma, tan preciado en tantos ámbitos culturales y comerciales de Bahía, está provocando mucha discusión entre los habitantes de Santo, las mujeres bahianas de acarajé, los restaurantes, los productores rurales, los intelectuales y la prensa bahiana. La posibilidad de una reducción permanente de las cantidades disponibles de aceite de palma ha dejado muy preocupados a quienes lo necesitan en sus rituales y en su cocina. ¿Este artículo representa una reflexión sobre quién es finalmente el aceite de palma y qué representa para Bahía? Quizás podamos partir del supuesto de que el aceite de palma representa muy poco o casi nada, al menos en términos de conciencia pública, y una vez establecida la paradoja, afirmar que el aceite de palma representa a Bahía en su totalidad! El hecho de que esté llegando a los límites de la sostenibilidad de su producción, por la forma en que ha sido considerado por los poderes públicos, demuestra la negligencia y el olvido en sus procesos de desarrollo y la forma en que, históricamente, ha sido tratado.

PALAVRAS-CHAVE:

Desenvolvimento
Esquecimento
Óleo de palma
Políticas públicas
Tecnologia

KEYWORDS:

Development
Forgetfulness
Palm oil
Public policy
Technology

PALABRAS-CLAVE:

Aceite de palma
Desarrollo
Olvido
Políticas públicas
Tecnología

Introdução

O dendzeiro é uma planta trazida da África pelos povos escravizados pelos europeus durante o período de colonização. Todavia, a frondosa palmeira, que tão bem se deu nessa terra, não pode ser considerada apenas e tão somente mais um elemento que comporia a agricultura, esse líquido oleaginoso acabou por convertendo-se na base e no fundamento da própria cultura baiana.

Começemos pelo legado ritualístico: os povos de terreiros de matriz africana nada podem fazer sem a presença do dendê em suas casas, nenhum ritual, fundamento ou preceito acontece sem a presença do dendê. Adicionalmente, tudo o que se exporta em termos de marketing gastronômico da Bahia (as famosas moquecas, o acarajé, vatapá dentre outros) tem o dendê como base para a sua preparação. Nenhum restaurante, hotel ou pousada sobrevive na Bahia sem a presença do dendê.

Neste mesmo caminho está a forma como a mídia, e principalmente o marketing do turismo, divulga a Bahia mundo a fora: simplesmente tudo tem o azeite de dendê em sua base. Ao mesmo tempo, as baianas de acarajé mundialmente conhecidas pelos seus quitutes, não sobrevivem sem o dendê. Não dá para abrir um restaurante na Bahia, principalmente nas regiões costeiras, sem garantir que o dendê esteja presente como principal ingrediente do cardápio.

Sendo assim, cabe a reflexão: já que o dendê é um elemento de base na cultura baiana, por que as políticas de desenvolvimento agrícola e de desenvolvimento agrário, tanto federal quanto estadual, historicamente não consideraram estratégias para o desenvolvimento da sua cultura, processamento e comercialização? Esse fenômeno é o que tentaremos responder nesse artigo.

A queda na produção e o sinal de alerta:

A Bahia vinha se mantendo confortavelmente com o abastecimento do azeite de dendê sem grandes problemas ou qualquer implicação que levasse ao seu desabastecimento até o ano de 2012 (tabela 1). É preciso verificar que o abastecimento do azeite de dendê na Bahia, e mais particularmente na cidade de Salvador, provém do Baixo Sul, ou Costa do Dendê como é conhecida, e todo

o seu processamento ocorre sobre os ombros de produtores familiares, quilombolas e normalmente em minifúndios, cujo os custos de produção não cobrem as despesas que esse manejo envolve: colheita (peeiros); catação e transporte; cozinhar e extrair o óleo mais transportes para a comercialização do produto final. Aqui é possível afirmar que os segmentos sociais dependentes da cultura do dendê para a sua sobrevivência, estão fadados a viver abaixo da linha de pobreza, desde o tempo da colonização até os dias atuais.

Tabela 1: Produção e queda do dendê no Baixo Sul, 2000 a 2018 (em toneladas).

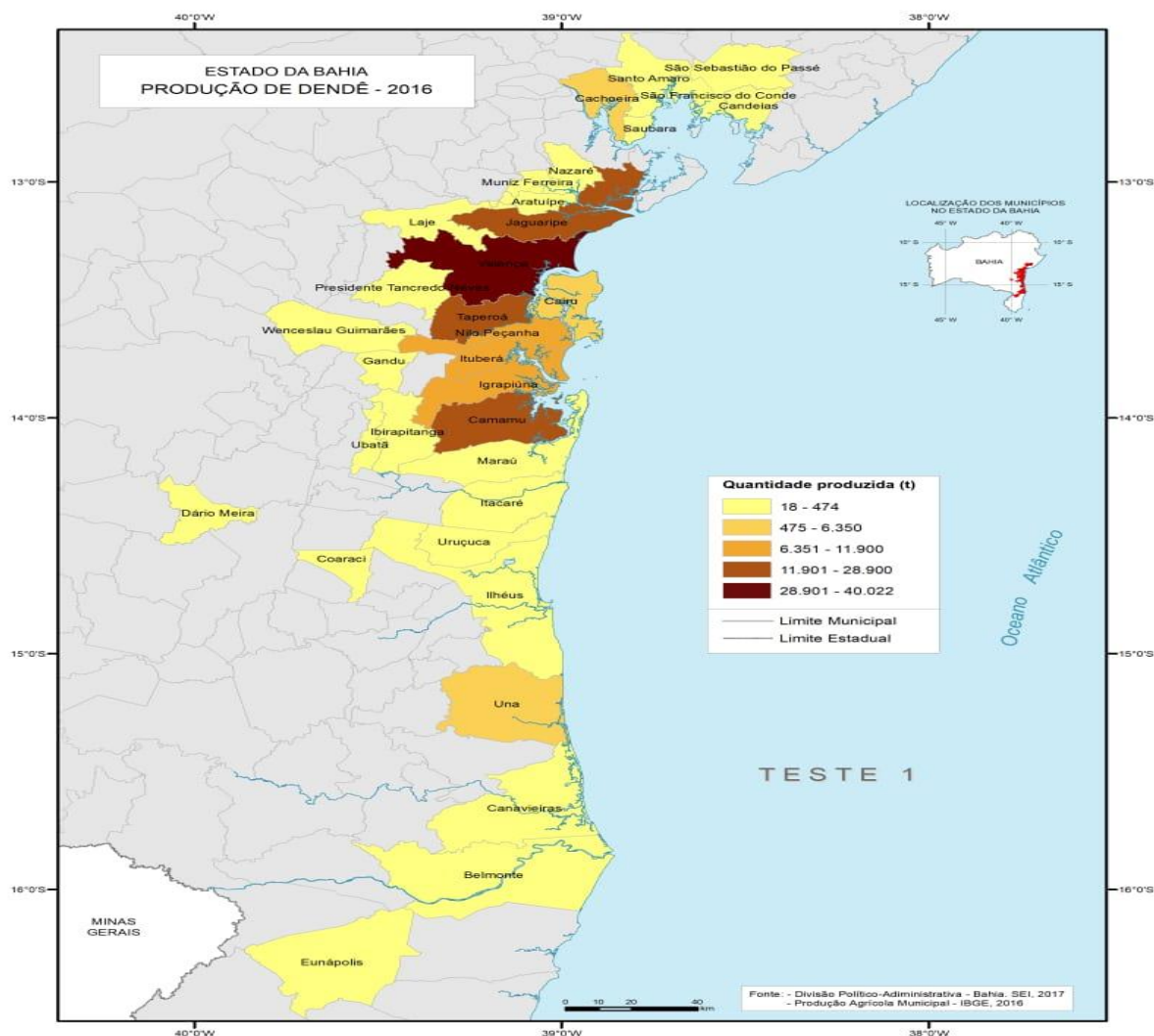
Ano	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2012	2014	2016	2018
Valença	29.868	39.740	39.800	34.965	36.336	41.600	39.900	39.900	40.022	10.000
Taperoá	23.946	25.218	25.290	31.800	32.480	44.000	39.600	39.600	19.043	4.223
Nilo Peçanha	8.805	10.050	11.520	10.150	10.885	12.400	10.880	10.880	10.880	198
Cairu	13.256	15.638	16.065	16.485	29.540	33.600	28.900	28.900	2.500	2.965
Ituberá	13.105	12.306	11.804	10.955	11.536	13.200	11.900	11.900	11.900	4.900
Igrapiúna	5.906	9.674	9.730	9.765	10.010	11.600	9.600	9.600	9.600	3.600
Camamu	12.396	14.700	14.735	18.120	29.960	34.400	28.900	28.900	2.500	2.695

(Fonte: IBGE, 2018. <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/dende/ba>).

Destacamos aqui primeiro a produção do município de Valença, tendo sido esse, o maior produtor de dendê da região durante décadas. A produção (vide tabela 1) que, em 2010, atingiu 41.600 toneladas/ano, após oito anos, caiu para 10.000 toneladas/ano, considerando que, em um outro Município da região (Nilo Peçanha), que tinha produção 12.400 toneladas/ano chega ao ano de 2018 com irrisórios 198 toneladas/ano.

Como se pode observar, a queda na produção a partir do ano de 2020 é vertiginosa. A produção atual é insuficiente para garantir as demandas apresentadas pelos consumidores de dendê na Bahia e fora dela, já que em alguns casos fora da Bahia, a referência de qualidade reside no azeite produzido na Bahia.

Figura 1: Municípios com produção de dendê na Bahia 2016-2022:



Fonte: Instituto de Geociência-UFBA, grupo de pesquisa: Território, Propriedade Intelectual e Patrimônio (2022, s/p).

O óleo de dendê ou óleo de palma, é feito, em quase sua totalidade, por comunidades quilombolas ou pequenos agricultores familiares tradicionais que herdaram o saber fazer dos seus ancestrais africanos, e, portanto, trata-se de um conhecimento muito particular de difícil substituição, o azeite feito no pilão por exemplo, se constitui em um verdadeiro ritual.

O processo de produção é feito normalmente de maneira semi industrial ou comumente de forma artesanal e rústico. De toda forma ao longo de décadas, esses pequenos produtores foram relegados às dificuldades presentes neste manejo: da colheita e da produção; da falta de uma política de preços, (sujeitos aos atravessadores); sem nenhum incentivo governamental e com a venda de seus

produtos que não cobrem se quer os custos presentes na atividade, o resultado é o abandono que se verifica nas áreas onde o dendê está presente no Sul e Baixo Sul da Bahia.

No caso da agricultura familiar, das comunidades quilombolas e minifúndios dessas regiões, o dendê se tornou uma planta “quase” nativa, a maioria do processamento do azeite é feita em “rodões”¹ semi industriais e uma pequena parte em Pilões de maneira completamente artesanal. Todo serviço é feito de forma muito arcaica, com muito pouco ou avanço tecnológico, no caso dos “rodões” e as maquinas de maceração, trata-se da única tecnologia empregada para facilitar o trabalho. Tudo Isso, nos remete aos tempos de colonização e escravismo, quando o azeite de dendê começou a ser produzido na Bahia: peias; boi de arrasto; rodões artesanais; pilão e cocho, são as ferramentas de que dispõe a maioria dos produtores de dendê da região até os dias atuais.

Obviamente que, com essa realidade nenhum produtor de dendê (pequeno agricultor familiar) sente-se motivado: trabalho árduo; tecnologia arcaica; nenhum financiamento; preço baixo etc...

Fernandes (2009, p. 8) afirma que:

pode-se dizer que isso se deve à falta de mentalidade empresarial, aliada à deficiência de assistência técnica e ao pouco uso de tecnologias no setor agroindustrial, tornando a dendecultura do Estado da Bahia inferior à do Estado do Pará em termos de produção, de produtividade e de qualidade do óleo produzido.

Nos anos subsequentes a 2010, a produção de dendê na Bahia começa a entrar em crise por conta do seu conseqüente desabastecimento. Ainda assim, alguns grandes empresários encontraram a fórmula: importar o dendê do Pará, o Tenéra², cuja composição é bastante diferente do dendê Dura da Bahia.

O fato é que a capacidade produtiva do óleo de dendê ou como também chamado de óleo de palma é imensamente superior aos óleos produzidos por todas as outras plantas oleaginosas conhecidas, como coco; girassol; babaçu entre outras e o seu consumo vem aumentando em todos os segmentos industriais:

¹ Fábrica de azeite de dendê, comumente familiar ou comunitária com parca tecnologia.

² O azeite de dendê do Pará é produzido em sua totalidade a partir da variedade Tenéra e de forma completamente industrializada. Essa variedade é resultado do cruzamento da variedade Dura com a variedade *Psifera* e tem capacidade de produção de óleo superior a variedade Dura.

culinários, cosméticos, sanitários etc. Neste sentido, os grandes produtores do Pará fecham contratos com grandes marcas dentro e fora do País e pouco interesse tem em vender o dendê para a Bahia. Esses fatores encarecem o preço para os importadores da Bahia e aumenta a sensação de desabastecimento, mesmo sendo esse, um azeite sem a qualidade desejada para a cultura baiana.

O dendê do Pará, Indonésia e Malásia e o latifúndio

A fórmula encontrada pelos empresários para continuar o abastecimento de azeite de dendê na Bahia, como dito acima, se deu, por algum tempo, a partir da importação do azeite de dendê produzido no Pará. Isso funcionou durante um período, mas o encarecimento do frete; os contratos das empresas paraenses com multinacionais europeias e empresas brasileiras levaram os importadores da Bahia a repensar esse modelo e muitos acabaram por desistir, o que acentuou o sentimento de crise.

O azeite de dendê do Pará é produzido essencialmente, a partir da “monocultura” em grandes fazendas, algumas ultrapassam a incrível soma dos 100.000 hectares. Apesar dos empresários afirmarem que são terras de reaproveitamento, ainda assim, pairam dúvidas sobre o avanço da fronteira agrícola na floresta amazônica; o habitat natural de diversas espécies da fauna e flora e por fim, a invasão de territórios tradicionais. Essas contradições no plantio de Dendê do Pará, já é um fenômeno verificado na Indonésia e na Malásia, tendo na diminuição das florestas nativas a sua grande preocupação. Esse fenômeno tem causado protestos constantes nas regiões que tem grandes os importadores de óleo de palma, notadamente os países da Europa.

Sobre a produção de dendê do Pará, no texto base do “movimento salve o dendê”, entregue ao Governo do Estado da Bahia em 2023, afirma que:

produção brasileira de dendê foi crescendo ao longo dos anos, sobretudo a partir da década de 1990, em que teve aumento substancial devido aos altos investimentos por parte do governo e de capitais privados estrangeiros e nacionais, destinados ao agronegócio na região amazônica, especificamente no estado do Pará criando extensas monoculturas de dendê e instalando usinas de grande porte para a produção do óleo. Atualmente, o país é o décimo maior produtor mundial de óleo de dendê, com uma produção de 450.000 toneladas da

oleaginosa em 2018, numa área de 109.872 hectares destinados à sua colheita, segundo os dados da Produção Agrícola Municipal - PAM, do IBGE (MOVIMENTO SALVE O DENDÊ, 2023, s/p).

O “movimento salve o dendê” é composto por baianas de acarajé, produtores de dendê, povo de religiões de matriz africana, intelectuais entre outros... Esse movimento, tem buscado desde 2019, o desenvolvimento de políticas públicas e o reconhecimento do conceito de Identidade Geográfica (IG Dendê-Bahia) para o Azeite de Dendê da Bahia.

Ao abastecer o mercado local com o dendê do Pará temos alguns problemas: um primeiro é continuar a jogar o preço do azeite produzido na Bahia para baixo; um segundo vem da despreocupação com a organização de políticas públicas para o desenvolvimento da cultura do dendê na Bahia; terceiro, a qualidade química (cheiro e sabor) não apresenta a mesma textura do azeite de dendê puro produzido de forma tradicional na Bahia com a espécie dura. O refino do óleo pelas grandes usinas tende a retirar esses elementos. e por último, temos ainda a falta de preocupação com a sustentabilidade amazônica, e os conflitos ecológicos e de terra que se apresentam com a chegada do agronegócio.

E alguém sai perdendo? Sim e muito. A agricultura familiar, as comunidades quilombolas e minifúndios do Sul e Baixo Sul que continuam com preços aquém dos custos de fabricação e não recebem, como se pode ver na citação acima, nenhum incentivo governamental para a sua produção.

De um lado, a produção do Pará, aumenta a produtividade dessa commodity e seus derivados no Brasil, mas cria impasses para as composições culinárias e religiosas da Bahia, como dito acima: o dendê refinado a partir da variedade Tenéra elimina composições químicas importantes em seus processos de fabricação e isso impacta diretamente, por exemplo, no fundamento das religiões de matriz africana e na culinária. Neste sentido, o processo de fabricação completamente industrializado do Pará, além de trazer problemas ecológicos e sociais, compromete as confecções culturais que temos na Bahia, prestando um grande desserviço à cultura baiana como um todo.

Sobre os minifúndios, as comunidades quilombolas e a produção de dendê no Sul e no Baixo Sul da Bahia

O economista Celso Furtado (1977, p. 120) afirma que quando termina a escravidão:

embora a terra fosse o fator mais abundante, sua propriedade estava altamente concentrada. O sistema de sesmarias concorrera para que a propriedade da terra, antes monopólio real, passasse às mãos de um número limitado de indivíduos que tinham acesso aos favores reais.

Neste sentido, e a partir do que nos alerta Furtado, percebemos a maneira como se deu o confisco de boa parte das terras agricultáveis do Brasil, em parte para produção de café no Sul e de cana-de-açúcar no Nordeste. No caso da região do cacau Sul e Baixo Sul, não foi diferente: favores aos coronéis; pistolagem; grilagem e muito sangue, em que os livros de Jorge Amado são de bons testemunhos, o que nos confirma essa tese. O grande produtor do cacau não ficou conhecido como um agricultor comum, mas como o “coronel” geralmente brancos e com todos os poderes garantidos, inclusive de vida e morte sobre trabalhadores e pequenos agricultores que teimavam em resistir em suas pequenas propriedades. No Baixo Sul o que restou para os descendentes de escravizados foram terras pequenas e de péssima qualidade, os minifúndios e agricultura familiar de subsistência, esse é o modelo que impera na região e confirma a afirmação de Celso Furtado.

O sistema de produção baseado na monocultura de exportação na região do cacau, também conhecido como “plantation”, não foi diferente das outras formas de cultivo e apropriação de terras que encontramos pós-escravismo e esse modelo tem se mantido até os dias de hoje no Brasil.

A verdade é que não consumimos tanto chocolate, apesar das grandes plantações, mas consumimos muito azeite de dendê. Mas, é o dendê e seus paradoxos... Ao mesmo tempo em que alimentar a população de um Estado, é referência da culinária, dos terreiros (Umbanda e Candomblé), inclusive fora da Bahia. Está na base da cozinha de todos os baianos, ele é a propaganda, o marketing, aquele que melhor vende a Bahia para os turistas. Mas, é também, o

africano produzido por pobres, sem margens de manobra, sem capacidade de fixar preços, sem organizações sociais, sem tecnologia e sem políticas públicas e dessa forma, tem amargado o esquecimento e a marginalização.

Na Costa do Dendê, quem dá o preço é o atravessador. Um fato incrível é descobrir que mesmo as baianas de acarajé desconhecem as dificuldades de sua produção. A planta do dendê “dura” atinge mais de 20 metros de altura e é colhida com a peia, um método bastante antigo de colheita, sendo difícil encontrar quem se arrisca nesta empreitada, pois são muitos os acidentes registrados.

No alto do dendê, ainda é possível encontrar diversos perigos, tais como cobras, escorpiões e lacraias, essas últimas, responsáveis por boa parte dos acidentes nos dendezeiros. Não há mecanização, nem cobertura social, assim, caso alguém se acidente, deve arcar com os custos do tratamento, não recebendo nada em termos de seguridade social. Como se pode ver, podemos falar, neste caso, de precarização absoluta o trabalho com o dendê e mais, é possível afirmar que se trata de trabalho praticamente análogo à escravidão, mas qual o problema se o trabalho continua a ser praticado por negros?

Depois do corte, o dendê é levado para o “o rodão”, pequenas fábricas de processamento e fabricação do azeite de dendê, tendo uma estrutura que, em sua maioria, continua idêntica aos processamentos do dendê que vieram da África em épocas sombrias. Em muitos dos rodões, ainda se utiliza a força animal, “boi, burro”, num trabalho infernal durante dias, até chegar ao ponto exato onde o produto está pronto para o consumo.

O “rodão” apresenta tecnologias primitivas, com problemas de engenharia, no equilíbrio químico e sanitários sérios, mas, de qualquer forma, é assim que se produz o azeite de dendê da Bahia.

Por outro lado, a produção do dendê “dura quase nativo” da Bahia se estrutura em uma agricultura sustentável, baseado em agrossilvicultura, completamente ecológico. Ou seja, trata-se de uma planta subespontânea, sem a necessidade de derrubadas de florestas, convivendo tranquilamente com a fauna e a flora local de maneira harmoniosa, completamente diferente da monocultura do Pará etc., esse é outro paradoxo.

O prestígio do desprestígio, o paradoxo

Ao mesmo tempo em que a propaganda coloca o dendê como símbolo da culinária baiana, ele mesmo amarga do desprestígio. Talvez isso esteja ligado à sua origem africana e a continuidade da sua africanidade?

Em um programa de culinária de uma grande rede de televisão, estavam seus apresentadores experimentando os azeites comestíveis no Brasil, mas o azeite de dendê, nem se quer fora lembrado... se por um lado, ele participa da cozinha à religião, por outro lado, amarga de um desprestígio notório, de uma desimportância e um esquecimento absurdo. O resultado não poderia ser outro, em algum momento faltaria azeite de dendê na Bahia.

O azeite de dendê e sua cultura sobressaem-se em importância nutricional, econômica, social e cultural para esta região, pelo fato desta cozinha conter o azeite de dendê bruto em sua composição (FERNANDES, 2009; LODY, 2009; RODRIGUES, 2017). Destaca-se que, além da África, somente na Bahia existe o hábito do consumo regular do azeite de dendê sem refino (TAGOE et al., 2012 *apud* BRAGA; FILGUEIRAS, 2018; RODRIGUES, 2017).

Apesar de séculos de beneficiamento e coexistência de diferentes tecnologias de fabricação, a extração do azeite de dendê bruto ainda é considerada rústica, uma vez que a maior parte da sua produção é caracterizada como artesanal (BOLINI, 2012; RODRIGUES, 2017), o que evidencia o valor do saber-fazer desta iguaria, principalmente para as comunidades rurais envolvidas com a sua produção.

O dendê está presente no imaginário da sociedade baiana e isso não é pouco. Está presente nas diversas letras e canções de samba, tanto na Bahia quanto fora. O fantástico é que esse produto participa de tudo, da cultura, da culinária e da religião, ele é simplesmente perfeito!!

Os diversos produtos e a tecnologia do atraso para o minifúndio e comunidades quilombolas da Costa do Dendê

Como já discutido acima, a extração do azeite de dendê é feita nos rodões ou pilões, mas é preciso salientar que essa é uma pequena parte da produção

dessa incrível planta. O dendê que produz o óleo das baianas de acarajé, também produz o óleo de palmiste a partir da amêndoa interna e mesmo a casca pode ser utilizada na fabricação de carvão ativado, entre outros.

Isso não é o caso da produção dos minifúndios do Sul e Baixo Sul da Bahia. A tecnologia empregada permite tão somente a extração do azeite normalmente utilizado na culinária. Mas, então, o que ocorre com o restante da fruta? Em geral, os produtores rurais vendem o coco para as grandes indústrias de fabricação de “óleo de palmiste”, já que a tecnologia é de difícil acesso e muito cara. O resultado fica por conta do baixo nível de valor agregado empregado ao fruto por essas comunidades, ou seja, os pequenos produtores têm apenas a capacidade de extração do azeite e, mesmo assim, com muitas dificuldades.

O valor agregado com a extração do óleo de palmiste é muito maior em termos comerciais do que a extração do azeite, mas a capacidade tecnológica dos pequenos produtores está longe das suas possibilidades... Ainda faltam pesquisas, financiamento e principalmente políticas públicas para essa categoria.

O dendê é responsável por mais de 270 produtos industrializados: bolachas; chocolates; sabonetes etc. Ele vai da culinária até a indústria do cosmético. É impossível nos dias de hoje, pensar a indústria de cosméticos por exemplo sem o dendê. É impossível pensar na indústria sanitária sem o dendê ou o “óleo de palma” como comumente está inscrito nos rótulos dos produtos. No entanto, tudo isso tem ficado restrito às grandes indústrias e assim a capacidade agregação de valor e do aumento dos ganhos para comunidades mais vulneráveis é impossível.

Produtores e filhos de produtores buscam novas alternativas

Falta dendê na Bahia, ou falta azeite de dendê na Bahia? A falta de azeite de dendê na Bahia se dá não pela falta do dendê, mas de uma política de desenvolvimento para este setor agrícola, por que será? Basta viajar ao Baixo Sul e nem precisa sair do conforto do seu carro, você já verá milhares de plantas abandonadas.

Alguns agricultores optam por derrubar a planta e colocar outra cultura agrícola em seu lugar. Paradoxalmente, essa cultura agrícola, o dendê, base da culinária baiana, não tem políticas públicas... e então, o resultado é esse, a falta

de produto no mercado e ainda com sorte, a pandemia da covid 19 retirou de ação os restaurantes e as baianas de acarajé, espalhados pelos quatro cantos do território baiano. Se não fosse isso, a situação seria bem pior.

Mesmo se a partir de hoje começemos a desenhar políticas públicas, a situação de crise não se resolverá do dia para a noite. O dendê não é uma hortaliça que em três meses de plantadas já estão prontas para o consumo. Uma planta de dendê requer ao menos seis anos para se começar a colher os primeiros cachos, portanto, se, a partir de agora, começarmos a resolver a situação de crise, que começou em 2021, ainda assim levará bastante tempo para que a situação volte ao normal.

Quem colhe o dendê? Quem produz o dendê consumido na Bahia? A maioria do azeite de dendê produzido no Baixo Sul vem de pequenas propriedades, agricultura familiar dominada por mão de obra negra. Os custos de produção de uma lata de dendê (18 litros) sempre são inferiores à atividade exercida. Associado a isso está a falta de liquidez do produto; as condições de produção e as tecnologias para a produção que, são a demonstração do estado de abandono, que desde sempre permeou a cultura do dendê.

Somente para se fazer um paralelo, sem a necessidade de aprofundamento maior, basta se analisar algumas perguntas básicas: como se dão as políticas de desenvolvimento do cacau? Conseguem observar? Qual a estrutura ou a infraestrutura da produção do cacau na Bahia? Qual o patrimônio acumulado pelos setores que trabalham com o cacau em Ilhéus, Itabuna, Salvador? Basta observar as grandes estruturas dedicadas ao cacau: centros de pesquisa; museus; fábricas; portos etc.

Para se ter uma ideia, em cada cidade considerada região cacauzeira existe um escritório (CEPLAC) muito bem equipado para atender aos produtores de cacau. Há técnicos tanto para a produção quando para os projetos; financiamentos em qualquer banco; visitas técnicas; carros equipados; experimentos de última geração, tudo isso, para cuidar do aumento da produção da lavoura cacauzeira. Aqui se percebe o contraponto com o dendê, deixado por conta da sua própria sorte.

Conclusões

Sobre o escasseamento do dendê na Bahia, é possível afirmar que o esquecimento de um segmento importante para a vida cultural baiana, vem sendo negligenciado durante toda a sua existência.

Trata-se de um produto que permeia a vida dos baianos e mesmo assim nunca foi dado o seu devido valor. A estrutura de produção é limitada e arcaica, faltando inovação técnica.

A produção em agrossilvicultura sustentável é a melhor forma de se produzir dendê e por isso deveria ser incentivada.

Faltam pesquisas, financiamento, enfim, políticas públicas.

Referências

A Floresta derrubada pelo dendê. A Província de Papua Ocidental na Indonésia tem uma das maiores florestas do mundo e, no entanto, está sendo ameaçada. <https://stories.hypeness.com.br/a-floresta-derrubada-pelo-dende/>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

BOLINI, Eugenia Valero. **Controle sanitário do azeite de dendê (*Elaeis guineensis* Jacquin) industrializado no estado da Bahia.** 2012. 97 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

BRAGA, Odilon; FILGUEIRAS Márcia. **O azeite de dendê, seu uso na gastronomia e o potencial registro de indicação geográfica (ig) da costa do dendê (BA).** (UFBA/Escola de Nutrição/Gastronomia) (UFBA/Escola de Nutrição/Gastronomia), 2018.

Como o óleo de palma se tornou a fonte de gordura mais odiada e usada do mundo.

https://noticias.ambientebrasil.com.br/redacao/traducoes/2021/06/25/171522-como-o-oleo-de-palma-se-tornou-a-fonte-de-gordura-mais-odiada-e-usada-do-mundo.html?utm_source=ambientebrasil&utm_medium=jornal_diario. Acesso, 05-05-2023.

FERNANDES, Ittana de Oliveira Lins. **Avaliação energética e ambiental da produção de óleo de dendê para biodiesel na região do baixo sul, Bahia.** (Dissertação de mestrado) Ilhéus: UESC, 2009.

FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil.** 15a. ed. São Paulo, Editora Nacional, 1977.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <http://www.ibge.gov.br/estadosat/temas.php?sigla=ba&tema=lavourapermanente2007>. Acesso em: 23 maio 2018.

IBGE, 2018. <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/dende/ba>). Acesso em: 10 julho 2024.

LODY, Raul. **Dendê: símbolo e sabor da Bahia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. 148 p.

METROPOLES. **Ouro líquido explora populações negras e indígenas no Brasil**. <https://www.metropoles.com/materias-especiais/ouro-liquido-producao-de-dende-explora-populacoes-negras-e-indigenas-no-brasil-2>. Acesso em 15 abril 2023.

MOVIMENTO SALVE O DENDÊ. Texto base para o Desenvolvimento de Políticas Públicas entregue ao Governo do Estado da Bahia. Fevereiro de 2023.

Nossos Ancestrais Resistem: dendês artesanais da Bahia são apontados como únicos no Brasil. <https://www.gnnews.com.br/noticia/4287/dendes-artesanais-da-bahia-sao-apontados-como-unicos-no-pais>. Acesso, 20-04-2023.

Sem dendê a Bahia pode fechar? rrsrsrsr. **Crise já chegou ao Rio**. <https://lulacerda.ig.com.br/sem-dende-a-bahia-pode-fechar-rrsrsr-crise-ja-chegou-ao-rio/>.

TERPI, **Território, Propriedade Intelectual e Patrimônio**. Grupo de Pesquisa, Instituto de Geociência Salvador, UFBA, 2022.

RODRIGUES, Caíque Silva. **Azeite de dendê encapsulado: confecções de tablets como inovação tecnológica para a gastronomia afro-baiana**. 40f. 2017. Trabalho de conclusão de curso (bacharelado em gastronomia) – Escola de Nutrição – Departamento das Ciências dos Alimentos, Universidade Federal da Bahia, Salvador – BA, 2017.