

A floresta que alimenta

Estudo avalia o impacto da perda de hábitat na disponibilidade de caça, essencial na segurança alimentar de povos indígenas e tradicionais da Amazônia

MARIANA CECI

Na região amazônica, a alimentação de quase 11 milhões de pessoas – em sua maioria comunidades indígenas e tradicionais e pequenos agricultores – depende da caça. Mas esse modo de vida está ameaçado. Um estudo publicado em 26/11 na revista *Nature* mostra que, em áreas com mais de 70% de desmatamento acumulado, o número de animais caçados por pessoa caiu quase 75% ao longo de seis décadas. Segundo o artigo, cujo primeiro autor é o biólogo André Pinassi Antunes, da Rede de Pesquisa em Conservação, Uso e Manejo da Fauna da Amazônia (RedeFauna), o desmatamento compromete um sistema alimentar que há séculos sustenta a saúde dessas populações e a biodiversidade da floresta.

Conduzido por pesquisadores de mais de 40 instituições, o estudo é o primeiro a apresentar padrões em larga escala sobre como as mudanças ambientais afetam a caça praticada por povos tradicionais na Amazônia. A análise reúne

registros coletados entre 1965 e 2024 sobre a captura de mamíferos, aves, répteis e anfíbios.

Há cerca de 2 milhões de caçadores rurais na Amazônia. Cada um deles abate, em média, um animal a cada duas semanas – aproximadamente 25 por ano –, o que corresponde anualmente a cerca de 345 quilos de carne. Esses caçadores são responsáveis por abastecer as populações rurais da região. “A floresta é a despensa das famílias amazônicas. Onde há caça, há floresta viva”, afirma Antunes.

A caça varia conforme a região, refletindo diferenças culturais, ambientais e de disponibilidade da fauna. O levantamento registrou ao menos 490 espécies utilizadas como alimento. Os mamíferos são os mais capturados (66,5%), seguidos por aves (21,6%), répteis (11,2%) e anfíbios (0,006%). Entre os mamíferos, destacam-se os ungulados – animais com cascos, como a queixada –, em seguida vêm os grandes roedores e primatas. Também entram na lista iguanas e aves como jacus e mutuns, além de tatus, aves aquáticas e tartarugas, embora em proporções menores.



Os ungulados, como a queixada (*Tayassu pecari*), são os mais caçados

A carne silvestre fornece proteína de fácil absorção, com todos os aminoácidos essenciais e micronutrientes, que muitas vezes não estão disponíveis em níveis adequados nos alimentos vegetais. O acesso à carne de caça está associado a melhores indicadores de saúde infantil, incluindo níveis mais altos de hemoglobina e maior ingestão de ferro e zinco. Isso é especialmente relevante para a região, onde a deficiência de micronutrientes é comum e se soma ao impacto de doenças como malária e parasitoses intestinais.

No entanto, o estudo mostra que, em quase 500 mil quilômetros quadrados (km^2) de áreas desmatadas, a produtividade da carne de caça caiu cerca de 67% nas últimas décadas. Isso não apenas compromete a alimentação de quem depende desses animais para sobreviver, como também ameaça um dos sistemas alimentares mais sustentáveis do planeta – e a própria biodiversidade da floresta. Em áreas mais degradadas ou próximas de centros urbanos, espécies grandes e sensíveis à pressão de caça – como micos-aranha, guaribas e barrigudos – tornam-se raras, enquanto tatus, capivaras, jacus e pombos, mais resistentes e comuns em paisagens alteradas, passam a predominar na dieta.

“Historicamente, essas populações construíram suas próprias maneiras de garantir a disponibilidade dessas espécies, porque dependem delas para sobreviver”, afirma a nutricionista Michelle Jacob, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), coautora do estudo. Entre essas estratégias estão regras locais de manejo, tabus e mitos que orientam quando e como caçar, evitando o abate excessivo e contribuindo para manter o ciclo de vida da floresta.

À medida que a caça diminui, cresce a substituição por carnes domésticas mais baratas, como o frango, que oferecem menos ferro, proteína e vitaminas do que a carne silvestre. O resultado é uma alimentação menos nutritiva e uma floresta empobrecida em biodiversidade. “Além dos aspectos nutricionais, a introdução de outras espécies por qualquer iniciativa que parta de fora das próprias comunidades representa uma medida colonialista, que ameaça os costumes e tradições que, há séculos, ajudam a proteger a floresta”, avalia Antunes.

A carne de paca (*Cuniculus paca*), um roedor, é tida como muito saborosa



2

Essa substituição também tem impactos ambientais relevantes. Como a criação de gado é hoje o principal motor do desmatamento na Amazônia – responsável pela perda de 0,63 milhão de km^2 de floresta desde o fim da década de 1970 –, transferir para o gado a proteína obtida por meio da caça exigiria expandir ainda mais a fronteira agropecuária. O estudo publicado na *Nature* estima que seria necessária a conversão de 7.603 a 63.803 km^2 de floresta em pasto. Esse cenário, em território nacional, resultaria em emissões anuais equivalentes a até 3% das registradas no mundo todo.

Com o avanço do desmatamento e da urbanização, os pesquisadores identificam dois processos que ajudam a explicar o declínio da caça tradicional: a redução da fauna, resultado direto da perda de habitat, e a simplificação alimentar, quando a dieta se torna menos diversa e menos nutritiva. Esse efeito já é observado nas cidades brasileiras, onde o acesso à alimentação saudável é fortemente influenciado pela renda.

Um estudo coordenado pelo nutricionista Sávio Marcelino Gomes, da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), publicado na *Scientific Reports* em 2023, constatou que apenas 1,3% dos brasileiros consome alimentos de alta biodiversidade, como plantas nativas, espécies não convencionais e carnes silvestres. Esse

consumo está concentrado em povos indígenas, quilombolas e moradores rurais, que mantêm o uso alimentar de dezenas de espécies. No resto do país, a maior parte das calorias vem de um conjunto restrito de ingredientes industrializados: trigo, milho, arroz, soja e frango.

“Quem tem recursos financeiros consegue acesso a uma variedade maior de frutas, legumes e alimentos frescos, enquanto as populações de menor renda acabam restritas a alimentos ultraprocessados e opções com menor valor nutricional”, afirma a nutricionista Marina Norde, pesquisadora do Sustentarea, núcleo de pesquisa e extensão da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP-USP), que não participou do artigo da *Nature*. Para a pesquisadora, o estudo liderado por Antunes contribui para preencher lacunas sobre populações que historicamente permanecem sub-representadas em pesquisas nacionais oficiais.

“A biodiversidade alimentar que se mantém próximo às capitais da região Norte, por exemplo, está ligada à continuidade de práticas e saberes indígenas. Quando esses conhecimentos se enfraquecem, a alimentação tende a tornar-se menos nutritiva e diversa. Compreender as dinâmicas internas dessas populações é essencial para entender o que está acontecendo com os sistemas alimentares da Amazônia”, sintetiza Norde. ●