Revista Varia Scientia Agrárias
v. 01, n. 02, p. 49-63
Ano de Impressão 2010

ARTIGOS & ENSAIOS

ESTUDO DA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ERVA-MATE EM CAMPO NOVO, RS

Pedro Celso Soares da Silva[1],
Adão Carvalho de Quadros[2]

RESUMO:Com a finalidade de conhecer a produção de erva-mate (*Ilex paraguariensis*), para o município de Campo Novo, realizou-se um estudo com base em entrevista de moradores locais. Através do presente estudo, conclui-se que a atividade ervateira foi a principal atividade do município até 1950. A partir deste período a atividade entrou em declínio em função da substituição dos ervais nativos por culturas anuais, produtoras de grãos.

PALAVRAS-CHAVE: produção, ervais nativos, culturas anuais.

STUDY ON PRODUCTION AND CONSUMPTION OF HERB-MATE IN CAMPO NOVO, RS.

SUMMARY:Aiming to know the herb-mate *(Ilex paraguariensis*) production for municipal district of Campo Novo, it was performed a study based on interviewing of locals inhabitants. Through the present study, it is concluded that the herb-mate activity was the main economical activity in themunicipal district until 1950. After this period, it has declined in function of the substitution of native herb plants for annual cultures producing grains.

KEYWORDS: production, native herbs, cultures annual.

Data de recebimento: 13/07/09. Data de aceite para publicação: 12/10/09.

[1] Professor do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Campus de Marechal Cândido Rondon.
[2] Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - Unidade de Três Passos, RS

INTRODUÇÃO

No Brasil a erva-mate é produzida em mais de 180 mil propriedades rurais em vários municípios, gerando mais de 710 mil empregos diretos e constituindo-se numa das poucas opções de emprego e renda no meio rural nos meses de junho, julho e agosto, época da concentração da poda (colheita) (EMBRAPA, 2006).

Segundo o IBGE (2006), a produção brasileira em 2006 foi de 325 mil toneladas de erva cancheada, concentrando-se no Paraná (49,4%), Santa Catarina (31,4%), Rio Grande do Sul (28,1%) e Mato Grosso do Sul (1,1%). Atualmente, o processamento da erva é feito por 224 micro-empresas, 46 pequenas empresas e 66 médio-grandes empresas (IBGE, 2006).

Campo Novo é um município localizado no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul. Seu descobrimento se deu em 1834 por comerciantes de erva mate que procuravam novas áreas de ervais nativos (BINDÉ,1986).

Com a modernização da agricultura nos anos 60 e 70, houve redução das áreas com ervais nativos, sendo estes espaços preenchidos com culturas anuais, principalmente com a soja (BERKAI & BRAGA, 2000).

O presente estudo tem por objetivos conhecer o sistema de produção, processamento e consumo de erva-mate no município de Campo Novo.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho constituiu-se a partir de estudo exploratório, utilizando-se o método descritivo e dedutivo segundo Denker (1998).

Para responder aos objetivos propostos neste trabalho, foram feitas pesquisas de campo, nas quais utilizaram-se modelos de questionários cujo roteiro consistiu de perguntas semi-estruturadas.

As entrevistas foram realizadas com proprietários de indústrias ervateiras, trabalhadores do setor ervateiro, produtores rurais e consumidores de erva-mate. No caso especifico dos consumidores, foram entrevistadas 300 famílias, 250 dentro da zona urbana e 50 na zona rural.

O trabalho foi realizado no município de Campo Novo, que segundo IBGE (2006), localiza-se no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul. Apresenta 225, 5 km^2 de área. Situa-se na latitude de 27º40’03" e longitude de 53º48’23" . A altitude é de 423 metros acima do nível do

mar. A temperatura média anual é de 23ºC. Situa-se à 465 km de Porto Alegre, capital do Estado. A população do município é de 6.721 habitantes, 4617 na zona urbana e 2104 na zona rural.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Colheita e processamento deerva-mate deervais nativos

Conforme o relato de trabalhadores rurais que atuaram por mais de 30 anos em atividades de extração de erva-mate, as principais localidades que possuíam ervais nativos eram: Vila Industrial, Linha São Pedro, Rincão Guarani, Pasta Mecânica, Bom Retiro, Bela União, Vila Turvo, Sítio Bindé, Capão Grande, Pontão da Mortandade, Sítio Corrêa, Sítio Motta, Rincão Reiúno e Capão Grande.

Segundo o depoimento dos trabalhadores, o período da safra ocorria entre os meses de março a julho. Este período era o mais adequado por permitir o rebrote da planta, sem sofrer os efeitos da queima do sol.

Antes de entrar nas matas para fazer a poda (colheita) das erveiras, os trabalhadores (tarefeiros) faziam ranchos ou abarracamentos. A seguir, os galhos das plantas de erva-mate eram cortados, sapecados e reduzidos em menor proporção. Depois eram atados em taquaras formando um raído (fardo de erva-mate) de 150 a 170 kg. Pronto o raído, o mesmo era conduzido em carreta puxada a boi, até o barbacuá para ser sapecado. Segundo os trabalhadores entrevistados por vários anos, eles utilizaram uma outra técnica de canchear a erva, através de um facão de madeira feito de raízes de árvores. Esta técnica era passada de pai para filho.

Feito a secagem no barbacuá, a erva era levada para o monjolo, onde era moída em pequenas quantidades, até tornar-se pó para o uso normal no chimarrão.

Redução de áreas com ervais nativos

Se os ervais nativos no passado constituíram a maior riqueza de Campo Novo, hoje eles pouco representam para a economia do município. Os ervais atualmente existentes, não se comparam com aqueles ervais nativos dos primeiros anos da descoberta de Campo Novo. Contudo existem ainda alguns capões de ervais nativos e ervais plantados em forma de sistema de plantio convencional. Atualmente os ervais nativos são protegidos pela legislação estadual, que proíbe a

sua derrubada.

Soares (1974) apud Bindé (1986) comenta que a descoberta de Campo Novo, ocorreu no ano de 1834 por João Vicente de Souza Bueno. Segundo esse autor esta descoberta se deu em função da erva-mate, pois Souza Bueno era comerciante de erva e vinha do Rincão da Guarita para buscar novas áreas com ervais nativos, o qual encontrou com abundância nessa região.

Para uma melhor compreensão da trajetória da erva-mate no decorrer dos anos em Campo Novo, Bindé (1986) propõe uma divisão de cinco períodos:

-Período de 1836. Período revolucionário, a partir da Proclamação da República Riograndense. Neste período a erva-mate teve proteção especial, com isenção de impostos e taxas de exportação.

-Período de 1853. Em um relatório da Câmara Municipal de Cruz Alta, consta que Campo Novo possuía 16 engenhos de moer erva-mate em pleno funcionamento e os ervais produziam 100.000 arrobas anualmente da erva.

-Período de 1858. A exportação da erva-mate de Campo Novo excedeu a 60.000 arrobas.

-Período de 1861. O governo do Império se valendo da Lei nº 601 determina a distribuição de terras públicas em que havia ervais. Com o favorecimento dessa lei, houve um aumento da população vinda de outras regiões do Estado e também do Continente Europeu. Com a vinda dessa população com o interesse de explorar os ervais nativos, houve toda uma degradação desses ervais em função do corte desordenado e fora de época.

-Período de 1918. Houve a compra de dois sinos para as capelas de Campo Novo. O pagamento dos sinos foi feito em erva-mate moída.

Segundo os estudos realizados a campo, na forma de entrevistas e com base em registros de documentação, verificou-se que o desaparecimento dos ervais nativos de Campo Novo, ocorreu a partir de 1960. Com o advento da soja e do trigo, muitos proprietários de ervais, viram nessas culturas maiores possibilidades de rentabilidade e lucro, eliminando assim os ervais. Muitos proprietários simplesmente derrubaram seus ervais, visto que na época, a erva-mate tinha pouco valor.

Um outro fator que ajudou a eliminar os ervais nativos, foi a implementação da mecanização na agricultura. Com essas novas tecnologias, muitas áreas de matas nativas foram derrubadas e junto com essas matas nativas, os ervais não foram poupados. Com isso, desapareceram os engenhos de erva-mate no município, permanecendo

apenas pequenos moedores de erva, sendo um localizado na localidade de Vila Industrial e outro na sede do município. Atualmente os proprietários desses moedores buscam matéria prima fora do município, pois dentro do mesmo não existe quantidade suficiente para moer em seus pequenos engenhos.

Surgimento da moderna indústria ervateira de Campo Novo

Segundo Bindé (1986), a modernização ervateira em seu processo de industrialização iniciou-se com a família Bones, na década de 60. O referido autor relata que a razão social da ervateira era denominada de Bones & Filhos Ltda. As áreas de ervais de onde a indústria extraia a matéria-prima para a fabricação da erva-mate eram regularizadas pelo IBDF (atual IBAMA). O nome comercial do produto elaborado para o consumidor era Erva-mate Tupinambá.

Ao entrevistar o antigo proprietário da ervateira, este afirmou que antes da chegada da mecanização agrícola, ocorrida com a Revolução Verde nos anos 60 e 70, a ervateira atingia uma produção de 25.000 toneladas/ano de erva moída. O entrevistado relatou ainda que nos últimos anos de funcionamento da indústria (início dos anos 80), a produção obtida ficava na faixa de 15 mil toneladas/ano. Afirmou ainda que em uma área de ervais de propriedade de sua família, na localidade de Vila Industrial, a produção média obtida em cada safra ficava entre 15 e 18 arrobas de erva nativa.

De modo geral, nos últimos anos, a indústria ervateira tem evoluído imensamente, devido ao emprego de novas máquinas desenvolvidas para o processamento da erva-mate. Houve também substituição das técnicas antigas de sapeco, cancheamento, empacotamento, por técnicas modernas que embora ainda não sejam a realidade hoje no município de Campo Novo, são em muitos municípios do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e também em Países como a Argentina e Uruguai. Essas técnicas empregam caldeiras cilíndricas com fornos distintos, um especialmente para sapeco e outro para a secagem da erva-mate. As máquinas são movidas com energia elétrica com a produção de até mil arrobas por dia (BERKAI & BRAGA, 2000).

Situação atual da indústria ervateira de Campo Novo: um estudo de caso

Atualmente existe uma ervateira operando em Campo Novo. A

mesma se localiza no Distrito de Vila Industrial. Com a finalidade de conhecer o tipo de processo e produto elaborado, bem como as características de fornecimento desta indústria, foi realizada uma visita na mesma.

Conforme foi constatado na visita, trata-se de uma indústria de pequeno porte. Para o proprietário, a indústria ervateira é uma atividade que vem dando certo, pois a mesma representa uma fonte a mais de renda. Este produtor possui 8 hectares, sendo que em 6 hectares cultiva soja, 1 hectare tem erva-mate. O restante da área é utilizada pela residência, soque de erva, horta, galinheiro e potreiro. Na administração da propriedade, conta com o apoio da esposa e também emprega um funcionário para trabalhar no engenho de erva-mate.

Como pequeno produtor, o proprietário tem como principal atividade econômica a pequena indústria ervateira. Este produtor comenta que se dependesse apenas das lavouras de soja e milho, não seria mais possível permanecer no meio rural. Ele relata que iniciou a atividade com a indústria em 1995, influenciado pelo seu avô que trabalhou com erva-mate durante muitos anos.

Inicialmente o entrevistado começou com um engenho com quatro mãos de pilão e atualmente tem um com oito mãos. Atualmente produz 4000 kg/mês de erva-mate para a comercialização, mas segundo o proprietário, a indústria teria a capacidade de processar um volume ainda maior de produto. A falta de matéria prima tem sido um dos principais entraves que impede que seja processado um volume maior. Declarou o proprietário da pequena indústria, que os baixos preços pagos aos produtores de erva, tem sido o principal fator que levam muitos produtores rurais a não se interessarem pelo cultivo da erva-mate.

Em função da pouca oferta de matéria-prima em Campo Novo, este pequeno empresário, acaba adquirindo a mesma em outros municípios do Rio Grande do Sul. Diante desse quadro, o entrevistado pretende aumentar as áreas de plantio com erva-mate em sua propriedade, empregando mudas de alta qualidade, as quais resultam em matéria-prima de qualidade superior. Uma das razões alegadas para ainda não ter começado, deve-se ao fato de o mesmo não dispor de conhecimento sobre práticas de manejo e uso de tecnologia no cultivo de erva-mate em escala comercial.

Com relação a compra de matéria-prima, o pequeno empresário, informou que compra a erva em folha diretamente dos agricultores. Já com relação a matéria-prima vinda de sua propriedade ele contrata tarefeiros, os quais são pagos por arroba cortada. Depois de cortada, a

erva é levada para indústria que faz o sapeco e o cancheamento.

O produtor relata que depois de processada e embalada, a erva-mate já como produto final, é comercializada com a marca de Erva Mate Real, nos municípios de São Martinho, Coronel Bicaco, Três Passos, Braga, Redentora, Sede Nova, Humaitá, Bom Progresso, Esperança do Sul e também em Campo Novo.

Em termos de qualidade, a erva-mate produzida pela ervateira apresenta 90% de ervas nativas, 100% natural. Quanto à composição, 70% são constituídas de folhas, pó e goma e 30% por resíduo e palito.

Área atual e produção de erva-mate em Campo Novo

Através da Tabela 1, verifica-se que a área total com ervais é de 15 hectares. Para um município como Campo Novo que tem 22.550 hectares, este valor com erva-mate representa 0,06% do total dessa área, o que é realmente muito pouco pela importância que teve essa cultura para a formação social e econômica do município.

Tabela 01 Área plantada (ha), produção (T) e rendimento médio (kg/ha $^{-1}$) de erva-mate em Campo Novo, RS. 2006

ÁREA (ha)	PRODUÇÃO (t)	RENDIMENTO MÉDIO (kg/ha $^{-1}$)
15	270	18.000

Dados adaptados do IBGE (2006).

Em conseqüência da pequena área ocupada com erva-mate (Tabela 1), verifica-se uma baixa produção (270 toneladas). Ao comparar esta produção com a produção do ano de 1853 que foi de 15.000 toneladas (BINDÉ, 1986), verifica-se que a produção atual representa apenas 18% daquela que era produzida a mais de 100 anos atrás.

Das 270 toneladas de massa verde (massa úmida), após a secagem, fica 135 toneladas de massa seca, o que representa 0,54% do que era produzida por um produtor de erva da localidade de Vila Industrial no ano de 1950, que foi de 25.000 toneladas.

Segundo as informações obtidas a campo, a pequena área cultivada com erva-mate, deve-se a falta de interesse dos produtores em expandir as áreas em função do baixo preço pago pela mesma, não oferecendo assim uma garantia de bons preços.

Por outro lado algumas experiências em termos de sistema de produção começaram a ser desenvolvidas pelos próprios agricultores,

como por exemplo, a de um produtor de Vila Industrial que tem uma área de erva-mate plantada em 3,5 hectares no sistema convencional e 2 hectares de erva-mate nativa. Neste caso a colheita da erva é feita a cada dois anos. Este produtor declarou que está satisfeito com este sistema, pois para ele esta sendo um bom investimento.

Média de consumo de erva-mate pelas famílias de Campo Novo

Observa-se pelos dados da Tabela 2, que das 300 famílias entrevistadas, 600 pessoas têm o hábito de tomar chimarrão. Esse número representa 9% de toda a população residente em Campo Novo. Geralmente é o casal, ou seja, os pais é que têm o hábito de tomar o chimarrão.

Já em termos de quantidade de erva-mate consumida por semana pelas famílias, verifica-se (Tabela 2), que o consumo médio por semana é de 2 kg. Este valor representa aproximadamente 350 gramas por pessoa na semana e 50 gramas de consumo médio diário.

Tabela 02 Número de pessoas que tem o hábito de tomar chimarrão, consumo médio semanal (kg) de erva-mate das famílias entrevistadas em Campo Novo, RS. 2006

Nº de membros das Famílias que tomam Chimarrão	Consumo médio semanal de erva-mate (kg/semana $^{-1}$)
600	210

Preferência por marca, qualidade e leitura de rótulo de composição da erva-mate.

Verifica-se, pela Figura 1, que 92% das famílias entrevistadas levam em consideração a marca da erva-mate na hora de fazer a compra.

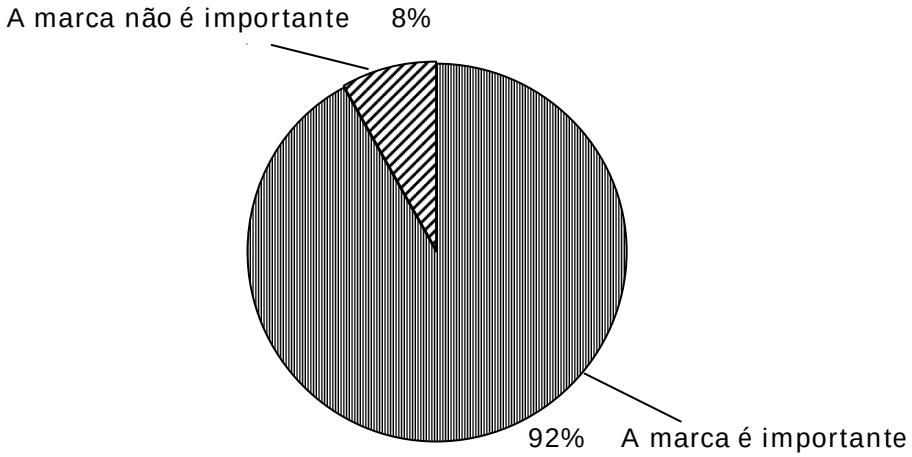

Figura 01 Porcentagem de famílias que levam em consideração a marca da erva-mate no momento de efetuar a compra, Campo Novo, RS. 2006.

Através da Figura 2, observa-se que 94% das famílias entrevistadas, compra aquele produto que oferece uma melhor qualidade possível.

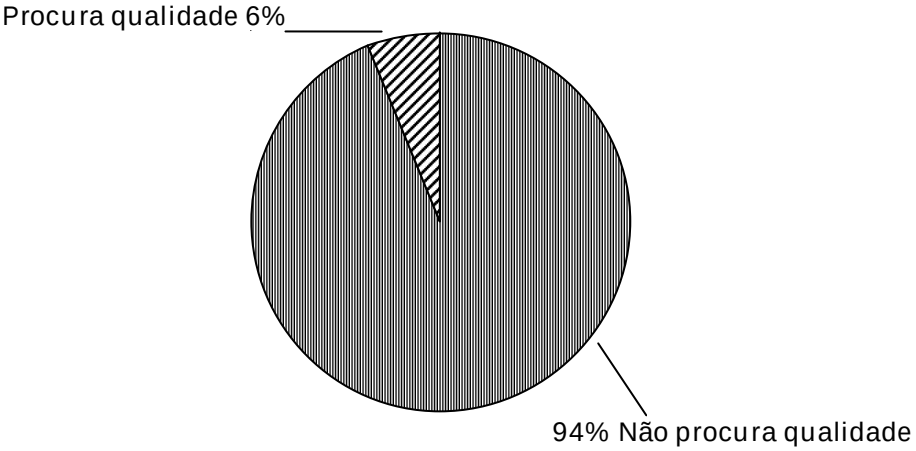

Figura 02 Porcentagem de famílias que compram a erva-mate em função da qualidade, Campo Novo, RS. 2006.

Observa-se através da análise da Figura 3, que 81% das famílias entrevistadas, não costumam ler o rótulo da composição química da erva-mate, antes de adquirir o produto.

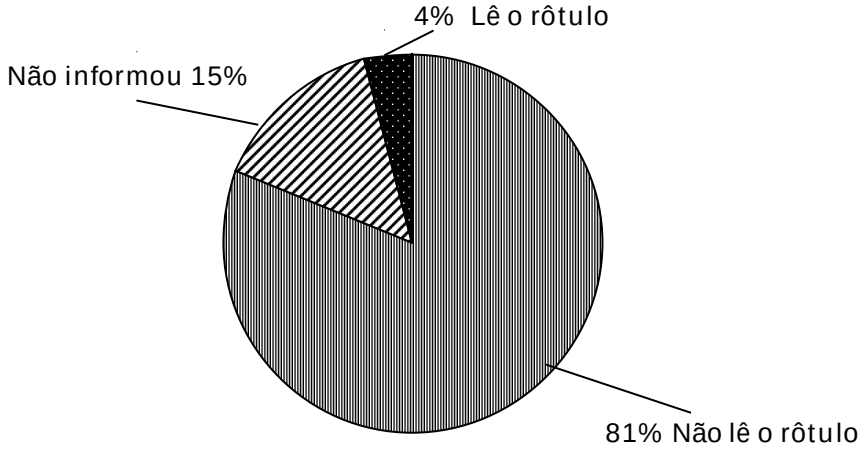

Figura 03 Porcentagem de Pessoas que lêem o rôtulo da composição da erva-mate, Campo Novo, RS. 2006.

Os dados das Figuras 1, 2, e 3, mostram que em Campo Novo, existe um perfil de consumidor de erva-mate que preza acima de tudo a boa qualidade do produto. Os critérios de decisão dos consumidores estão fortemente baseados em características visuais como cor e também marca do produto. Com relação a marca existe uma relação de fidelidade e confiança na mesma. Geralmente nos lares dessas famílias é a esposa (dona-de-casa) que vai ao mercado fazer as compras (rancho), e com sua sabedoria popular, experiência e sensibilidade, acaba identificando o melhor produto a ser adquirido, não levando em consideração a leitura do rôtulo de composição da mesma.

Preparação e horário de tomar o chimarrão

Através da Tabela 3, observa-se que em 56% das famílias, quem elabora o chimarrão é o pai. Isso mostra que a figura masculina do pai, ainda ocupa a primeira posição dentro da hierarquia das famílias de Campo Novo.

.

Tabela 03 Porcentagem de membros da família que preparam o chimarrão, temperatura da água e horário de tomar o chimarrão nas famílias de Campo Novo, RS. 2006

membros da família que preparam o chimarrão (%)	famílias que utilizam a temperatura da água média e quente (%)	horário em que as famílias tomam o chimarrão (%)
Pai (56%)	média (62%)	manhã (19%)
Mãe (29%)	quente (13%)	tarde (38%)
Não informou (15%)	não informou (25%)	noite (43%)

Nota-se através da Tabela 3, que 62% das famílias entrevistadas utilizam a temperatura média da água para tomar o chimarrão. Este fato pode ser atribuído ao nível de informação hoje disponível sobre problemas de saúde, principalmente de ordem gastrintestinal, causado em virtude do uso de água quente no consumo do chimarrão, chã e café. Nesse caso as informações são obtidas via programas de rádio, o que é uma das características marcantes na vida das pessoas que residem em pequenas cidades do interior do Rio Grande do Sul. Esses programas radiofônicos tornam-se extremamente eficazes, na conscientização da população em geral, quanto o cuidado com a saúde de um modo geral. Essa situação se encaixa perfeitamente dentro do município de Campo Novo.

Quanto aos horários e preferências das famílias para tomarem o chimarrão, a Tabela 3, mostra que o chimarrão é tomado geralmente a tarde e a noite. Este comportamento é justificado principalmente, porque é justamente nesses horários que as pessoas saem de suas respectivas ocupações diárias, após o cumprimento da jornada de trabalho. Ao retornarem para seus lares, as pessoas reúnem-se quase sempre em pequenas rodas ou círculos em salas, varandas e mesmo na cozinha, empreendendo diálogos sobre os mais variados assuntos, sendo as narrativas ditadas ao ritmo de vai e vem do chimarrão, passando de mão em mão.

Com base no exposto acima, verifica-se que o chimarrão cumpre importante papel social. Uma vez que este hábito serve como promotor da união e harmonia familiar, pois permite que haja mais diálogo entre seus membros; favorece o processo criativo na forma de geração de idéias, projetos e também auxilia no planejamento das atividades diárias, além de proporcionar que todos os membros da família participem dos processos de tomada de decisão.

Em outras palavras pode-se dizer que o chimarrão ajuda enormemente na estruturação ética e moral das famílias. Uma vez que estas são o menor agrupamento social que formam a sociedade e o estado. Nesse caso com famílias bem estruturadas, conseqüentemente tem-se também uma sociedade mais estruturada, mais humanizada, onde prevalecem o respeito e a dignidade da vida.

Desta maneira se faz necessário incentivar esta cultura do mate para as atuais e futuras gerações, assim como fizeram no passado os índios guaranis, para com os povos que aqui chegaram. Uma vez que esta bebida chamada chimarrão traz em seu bojo, elementos pacificadores como diz Genro (2008) "se os senhores da guerra mateassem ao pé do fogo, deixando o ódio pra trás, antes de lavar a erva, o mundo estaria em paz".

Grau de conhecimento e capacidade de incentivo das famílias consumidoras dechimarrão sobre outras pessoas

Através da Figura 4, verifica-se que 46% das famílias entrevistadas têm conhecimento que seus amigos tomam chimarrão e 40% não sabem se seus amigos apreciam esta bebida.

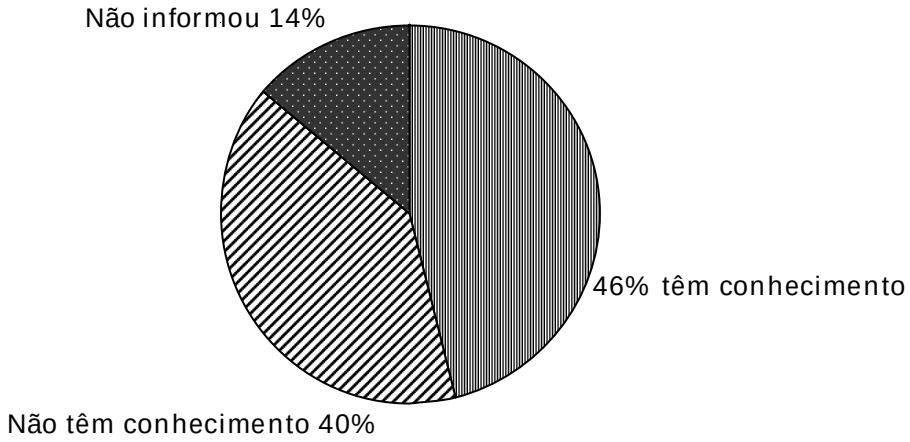

Figura 04 Grau de conhecimento das famílias entrevistadas sobre o consumo de chimarrão por parte de seus amigos em Campo Novo, RS. 2006.

Pela Figura 5, observa-se que 70% das famílias, incentivam outras pessoas a tomarem o chimarrão. Geralmente são os pais que procuram incentivar seus filhos que estão saindo da adolescência e entrando na vida adulta. Esses pais incentivam o consumo desta bebida, por esta ser saudável e não oferecer riscos a saúde e por apresentarem propriedades medicinais. Esse processo de iniciação tem sido passado de geração à geração, e desta maneira surgem novos apreciadores dessa bebida.

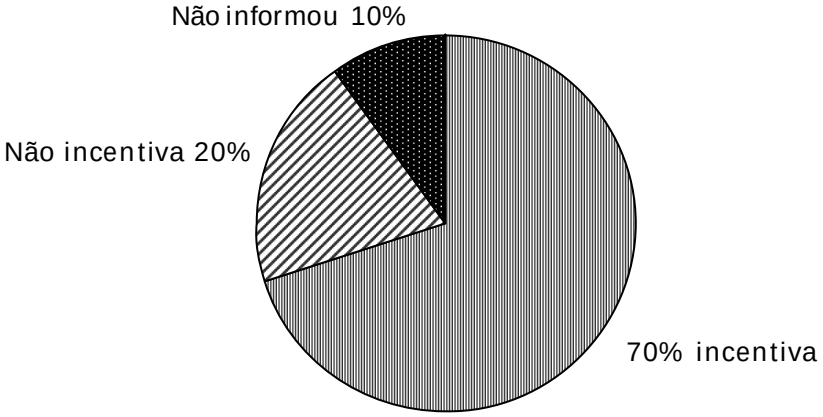

Figura 05 Porcentagem de famílias que incentivam outras pessoas a tomar chimarrão, Campo Novo, RS. 2006.

Grau de conhecimento das famílias entrevistadas sobre ervais nativos e atividades ervateiras em geral

Em termos de conhecimento de ervais nativos (Tabela 4), 89% das famílias entrevistadas não conhecem ervais nativos e apenas 4% conhecem. O fato do número elevado de famílias não conhecerem ervais nativos, se deve ao desaparecimento dos mesmos, tendo como reflexo direto à modernização da agricultura na chamada Revolução Verde nas décadas de 60 e 70, que substituiu a área desses ervais por culturas de grãos anuais. Desta forma, hoje, restam apenas alguns poucos pés de erva-mate dispersos, em várias partes do território de Campo Novo.

Verifica-se pela Tabela 4, que 43% das famílias, conhecem alguma indústria ervateira.

Tabela 04 Número de famílias que conhecem ervais nativos e indústrias ervateiras de Campo Novo, RS. 2006

Ervais Nativos (%)	Indústria Ervateira (%)
conhecem (4%)	conhecem (43%)
não conhecem (89%)	não conhecem (29%)
não informou (7%)	não informou (28%)

Envolvimento de famílias de Campo Novo em atividades ervateiras

Através da Tabela 5, observa-se que 27% das famílias entrevistadas já atuaram na atividade ervateira. Este dado mostra que esta atividade empregava um número considerável de pessoas. Esta atividade se novamente fomentada poderia se constituir numa alternativa viável no futuro para a geração de emprego e renda de uma parcela significativa da população de Campo Novo, contribuindo assim para ajudar resolver um dos grandes problemas sociais da atualidade que é a falta de postos de trabalho.

Tabela 05 Número de famílias que atuaram na atividade ervateira, conhecimento sobre tarefeiros, raídos e interesse por mais informações sobre erva-mate, Campo Novo, RS. 2006.

Famílias que Atuaram na Atividade ervateira (%)	conhecimento sobre tarefeiros (%)	conhecimento de raídos (%)	interesse por mais informações sobre erva-mate (%)
Atuou (27%)	conhece (5%)	conhece (5%)	tem interesse (94%)
Não atuou (50%)	não conhece (95%)	não conhece (88%)	não tem interesse (0%)
Não informou	não informou (0%)	não informou (7%)	não informou (6%)

Quanto ao conhecimento das famílias entrevistadas, sobre o fato de ter conhecido tarefeiros e raídos, apenas 5% responderam que conhecem (Tabela 5). Conforme já comentado anteriormente, isto se deve ao fato dos ervais nativos terem sido extintos, os quais sustentavam toda a cadeia produtiva, acabando com o emprego dos cortadores de erva-mate, bem como dos processos tradicionais de elaboração.

Com relação ao interesse de conhecer mais a respeito da erva-mate (Tabela 5), 94% das famílias gostariam de obter mais informações a respeito da cultura.

CONCLUSÕES

Através do presente estudo chegou-se as seguintes conclusões:

- O município de Campo Novo originou-se em virtude da exploração econômica dos ervais nativos;
- Houve um período de ascensão da atividade ervateira até a década de 60, a partir daí iniciou-se um processo de declínio em função da substituição dos ervais nativos por culturas anuais produtoras de grãos;
- Existe pequena produção local de matéria-prima, sendo a mesma insuficiente para o abastecimento interno de Campo Novo, tornando assim necessário a busca em outros municípios;
- Dentro do município opera uma única ervateira, a qual se caracteriza como de pequeno porte e está localizada no interior do município;
- A população consumidora de erva-mate da região estudada, é altamente exigente quanto a qualidade do produto e também gostaria de obter maiores informações a respeito da cultura da erva-mate.

REFERÊNCIAS

BERKAI, D.; BRAGA,C.A. **500 anos de erva-mate**. Editora Cone Sul, RS. 1ªedição. 2000. 100p.

BINDÉ, W. C. **Campo Novo: apontamentos para sua história**. Santo Ângelo. Gráfica Santo Ângelo, 1986. 351p.

DENKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 2ªedição. São Paulo. Futura. 1998.

EMBRAPA. **Cultura da erva-mate**. Disponível em: http://www.sistemasdeprodução.cnptia.embrapa.br/fonteshtml/ervamate/cultivodaerva. Acesso em setembro de 2006.

IBGE. **Levantamento sistemático da produção agrícola**. Disponível em: http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/portabl.asp?2=&i=p. Acesso em setembro de 2006.

GENRO, S. **Seiva de vida e paz**. Disponível em: http://www.silviogenro.siteonline.com.br