

PROGRAMA VIVA MARAJÓ

MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI

**PESQUISA DE CADEIAS DE VALOR SUSTENTÁVEIS E
INCLUSIVAS: AÇAÍ**

RELATÓRIO FINAL



PROGRAMA VIVA MARAJÓ



MCT/MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI

MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI

PESQUISA DE CADEIAS DE VALOR SUSTENTÁVEIS E INCLUSIVAS: AÇAÍ

"TODO MUNDO QUER CONHECER O CANATICU. QUANDO BOTA O TELÃO QUE APARECE O MARAJÓ SÓ QUEREM SABER DO CANATICU. ESSE GRANDE RIO GIGANTESCO DE LARGURA DE FUNDURA E COMPRIMENTO". **Seu Duquinha, 65 anos- morador e extrativista de açaí.**

PESQUISA DE CADEIAS DE VALOR SUSTENTÁVEIS E INCLUSIVAS: AÇAÍ

Equipe do Projeto:

Regina Oliveira da Silva

Márlia Regina Coelho-Ferreira

Mário Augusto Jardim

Pedro Glécio Costa Lima

Larissa de Menezes

Dra. em Desenvolvimento Sustentável

Dra. em Etnobotânica

Dr. em Ciências Biológicas

MSC. em Botânica Tropical

BSc. em Ciências Ambientais

Apoio:

Andreia Campos Tavares

Ronaldo Rodrigues

BSc. em Meteorologia (sensoriamento Remoto)

Coord. Grupo da Juventude – STTR (campo)

**Março
2011**

LISTA DE SIGLAS

ABAC	Associação dos Batedores de Açaí de Currálinho
ACS	Agentes comunitários de saúde
APL	Arranjo Produtivo Local
COOPED	Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores Rurais de Currálinho
CPF	Cadastro de pessoa física
CUT	Central Única dos Trabalhadores
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará
Embrapa	Empresa Brasileira de pesquisa agropecuária
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
Ideflor	Instituto Estadual de Desenvolvimento Florestal
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (
ICMBio	Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
MMA	Ministério do Meio Ambiente
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PAS	Plano Amazônia Sustentável
PFNM	Produtos Florestais Não Madeireiros
Poema	Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia
Pronaf	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PPG7	Programa Piloto para a Proteção das Florestas Tropicais do Brasil
RG	Registro geral
SAF's	Sistemas Agroflorestais
Sebrae	Agência de Apoio ao Empreendedor e Pequeno Empresário
STTR	Sindicato dos Trabalhadores e trabalhadoras Rurais
UFPA	Universidade Federal do Pará

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa localizando o município de Curralinho e áreas percorridas	13
Figura 2 .Mapa localizando as comunidades visitadas	14
Figura 3. Número de entrevistados por gênero e categoria	15
Figura 4 .Estado civil dos entrevistados, Curralinho, Pará	22
Figura 5. Faixa etária dos entrevistados, Curralinho, Pará	22
Figura 6.Profissões declaradas pelos entrevistados, Curralinho, Pará	23
Figura 7. Motivos da escolha do local para moradia	24
Figura 8.Número de dias da semana que coletam açaí	32
Figura 9. Relação de gênero na atividade de coleta de açaí	33
Figura 10.período da safra e entressafra do açaí em Curralinho.	34
Figura 11.Produção de rasas de açaí na safra e entressafra de 2010-2011	35
Figura 12.Dificuldades apontadas para a comercialização dos frutos	36
Figura 13. Percepção da sustentabilidade dos açaizais	37
Figura 14. Uso e procedência das rasas para o transporte dos frutos de açaí	38
Figura 15.Participação dos peconheiros nas organizações sociais	44
Figura 16. Cadeia de valor do açaí em Curralinho, Pará	53

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Comunidades visitadas no município de Curralinho, Pará	21
Tabela 2. Tamanho da área e respectivo número de touceiras, Curralinho, Pará	25
Tabela 3. Preço de compra do açaí praticado pelos atravessadores	36
Tabela 4. Comercialização da cabeça do palmito para o atacado e para a agroindústria no período de inverno e verão em 2010, Curralinho, Pará	43
Tabela 5. Quantidade e preço das rasas de açaí pagas pelos atravessadores, Curralinho, Pará	47
Tabela 6. Quantidade de rasas de açaí compradas e rendimento dos batedores	49
Tabela 7. Principais insumos utilizados pelos batedores de açaí em Curralinho, Pará	51

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Instituições contatadas e segmentos em Curralinho, Pará	16
Quadro 2. Atuação das instituições visitadas e suas relações com a comercialização do açaí, Curralinho, Pará	19
Quadro 3. Número de extratores e comercialização da cabeça de palmito	42
Quadro 4. Alternativas de uso dos açazeiro por comunidades ribeirinhas de Curralinho, Pará	44

LISTA DE REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Registro fotográfico 1. Aspectos da cidade de Curralinho e das áreas visitadas	11
Registro fotográfico 2. Aspectos das comunidades e moradias na região visitada	20
Registro fotográfico 3. Cultivo de açaí	27
Registro fotográfico 4. Consórcios no açáizal	28
Registro fotográfico 5. Rasas e paneiros utilizados para o transporte dos frutos	39
Registro fotográfico 6. Aspectos da produção de palmito	41
Registro fotográfico 7. Batedores de açaí	50

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	7
2. METODOLOGIA	10
3.RESULTADOS	15
3.1 As Instituições Locais	16
3.2. Comunidades e Peconheiros	19
3.3. Situação Fundiária	23
3.4. Caracterização das Populações Naturais, Manejo, Cultivo, Pragas e Consórcios	24
3.4.1.Populações Naturais	24
3.4.2.Manejo	25
3.4.3. Cultivo	26
3.4.4.Financiamento para Manejo e Consórcio	27
3.4.5.Consórcios	27
3.4.6. Etnovariedades	29
3.4.7.Pragas e Doenças	31
3.5. Caracterização e Produção Extrativista	32
3.5.1 Sobre a Extração, Produção e comercialização dos frutos de açaí	32
3.5.2 Sobre a Extração, Produção e comercialização do palmito	40
3.6. Alternativas de Uso	43
3.7 Organização Social e Expectativas para o Futuro	44
3.8 A Cadeia de valor do Açaí	46
3.8.1 Os Atravessadores	46
3.8.2 Os Batedores de Açaí	48
3.8.3 O Mercado Local	54
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	54
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	58
6. ANEXO	60

1- INTRODUÇÃO

“Quem foi ao Pará, parou. Tomou açaí, ficou.”

Este relatório apresenta os resultados do diagnóstico referentes à “Pesquisa de cadeias de valor sustentáveis e inclusivas: açaí”. O estudo foi elaborado no âmbito do Programa Viva Marajó desenvolvido pelo Instituto Peabiru com apoio do Fundo Vale, tendo entre seus eixos de ação “inserir o Marajó no mercado da sustentabilidade”, que visa identificar produtos e serviços representativos do território marajoara.

Amplia-se o consenso em torno da idéia de que a sustentabilidade implica democracia política, equidade social, eficiência econômica, conservação ambiental e diversidade cultural. No entanto, atingir a sustentabilidade depende fundamentalmente de uma ação coletiva, solidária, contínua e onde a percepção dos problemas seja vista de modo abrangente e multidisciplinar diante da dinâmica que envolve os sistemas naturais e sociais. Entre as alternativas propostas, os sistemas tradicionais de manejo dos recursos florestais têm sido apontados como economicamente viáveis e ecologicamente sustentáveis

Os Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNM) também possuem um valor conservador participando da diversidade biológica e de outros serviços ambientais que a floresta produz (Godoy et al., 1993). Entre esses produtos extrativistas destacam-se açaí (fruto e palmito), copaíba (óleo-resina), andiroba (óleo), borracha, buriti (fruto e óleo), entre outros. Entretanto, o padrão de uso dos recursos não-madeireiros tem sido largamente predatório ocasionando danos ecológicos ao ecossistema, baixa geração de renda e perpetuando relações sociais desiguais entre produtores e atravessadores.

Os PFNMs fazem parte do cotidiano tanto das populações tradicionais quanto das rurais e urbanas em todo o mundo, satisfazendo necessidades cruciais de subsistência e desempenhando papel vital no comércio local e regional (Shanley *et al.*, 2002a).

Segundo Johnston (1998), a utilização e extração dos PFNM dentro das florestas neotropicais podem ser economicamente viáveis somente quando o produto a ser extraído encontra-se em alta abundância ou quando existem várias espécies fontes de PFNM que podem ser extraídas de um determinado tipo de floresta. Embora algumas tentativas mostraram que o sucesso desses produtos dependem de uma penetração duradoura no mercado, do retorno razoável para o extrator (para evitar as práticas não sustentáveis) e da garantia aos distribuidores do fornecimento do produto a longo prazo (Pendleton, 1992; Homma, 1992).

Na Amazônia e em outras regiões tropicais o extrativismo vegetal tem sido algumas vezes praticado junto com o manejo sustentado de recursos naturais

permitindo que espécies de maior utilidade econômica sejam conservadas e aproveitadas. Considerando sua importância e a pressão sofrida, a Amazônia necessita de modelos de desenvolvimento com atividades econômicas que não presumam o desmatamento exagerado. O manejo de recursos florestais, dadas as características e potencialidades da região, se coloca como um dos principais caminhos para se alcançar um desenvolvimento com bases realmente sustentáveis (Machado, 2008).

A escassez de informação técnica sobre manejo florestal parece ser um sério obstáculo a formulação de planos de manejo qualificados. Nos últimos anos, porém, têm surgido iniciativas promissoras de uso sustentável dos recursos não-madeireiros.

Na região do estuário amazônico, várias espécies florestais (vegetais e animais) são utilizadas como alimentos, remédios, ornamentos, construção, caça, adubo etc. (Anderson & Ioris, 1992, Rebelo *et al* 2007) A utilização dessas espécies acontece em sistemas agroflorestais domésticos ou em florestas naturais.

A Amazônia apresenta uma biodiversidade em recursos florestais onde o açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) se destaca pela importância alimentar e econômica para as populações ribeirinhas e urbanas. O açaí ocorre naturalmente em matas de terra firme, várzeas e igapós da região amazônica. Seus frutos são comestíveis, seu estipe é largamente utilizado na construção rural, sua raiz é medicinal e suas folhas produzem material fibroso para fabricação de chapéus e cobertura de casas (Jardim *et al*, 2004).

Cadeia produtiva é um sistema constituído de atores inter-relacionados e pela sucessão de processos de produção, transformação e comercialização do produto. Tem como objetivo a oferta de serviços ou produtos ao mercado a partir da interação entre elementos que atuam no processo produtivo (Governo Federal, 2009; Marques *et al*, 2009).

O entendimento do conceito de cadeia produtiva permite visualizar a cadeia de forma completa sendo possível identificar as debilidades e potencialidades, motivar o estabelecimento de cooperação técnica e identificar os gargalos e elementos faltantes no sistema, além dos atores que a compõe (Silva, 2005).

As cadeias de valor podem ser definidas como o conjunto de atividades específicas necessárias, criadoras de valor, desde as fontes de matérias-primas básicas, passando por fornecedores de componentes e indo até o produto final. O objetivo do modelo de cadeia de valor é a identificação dos principais fluxos de processos dentro de um conjunto de atividades.

A exploração das palmeiras nativas e do açaí, em particular, deixou de ser informal e passou a fazer parte das estatísticas oficiais, objeto de políticas públicas e regulamentação legal, a partir da década de 1970, quando indústrias produtoras de palmito de açaí imigraram para o Pará em busca de novas fontes de matéria-prima. Nas últimas duas décadas, foi a vez da polpa dos frutos ganhar mercado fora da região amazônica, chegando mesmo a ultrapassar os limites da fronteira nacional. De acordo com Enriquez (2008), trata-se hoje de um dos frutos da Amazônia mais difundidos no mercado nacional e internacional, graças às qualidades que apresenta no combate aos radicais livres e como um produto altamente energético.

As populações amazônicas, sobretudo as que vivem no arquipélago Marajó, estão à margem das políticas sociais, econômicas e ambientais, e as políticas públicas se voltam para agricultura e pecuária. Empresários e governos percebem a floresta como fonte de exploração madeireira; pouco estimulando a extração de PFM e o uso múltiplo da floresta.

O uso racional e o manejo sustentado do açaí são de fundamental importância para a produção de frutos uma vez que se constitui um produto de grande relevância socioambiental e econômica para esta região. Segundo Chelala (2009) uma pesquisa realizada com o propósito de efetuar um levantamento dos estoques naturais de açaí no Amapá revelou que o Estado é o 2º produtor da região respondendo com 2,26% da produção e o Estado do Pará se destaca com 94% da produção.

Dados de Extração Vegetal e Silvicultura analisado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2009 apontam que a produção de açaí, na Região do Marajó foi de 35.749 mil toneladas de frutos. A renda gerada com essa produção foi de R\$ 36.085.000,00. No município de Curralinho a produção foi de 810 toneladas e a renda gerada com essa produção foi de R\$1.620.000,00.

Este estudo teve como objetivo elaborar um diagnóstico da cadeia de valor do açaí na região do município de Curralinho visando descrever e analisar a realidade vivida pelos extrativistas a fim de proporcionar ações estratégicas para o desenvolvimento regional. Tendo como linha metodológica as Etnociências - Etnobiologia e a Etnoecologia, no âmbito das quais a integração de conhecimentos do grupo extrativista é de primeira relevância para a análise da cadeia de valor do açaí.

Este relatório está apresentado em quatro partes e um anexo. A primeira parte correspondendo à introdução e objetivos, a segunda parte trata da metodologia aplicada em campo, a terceira parte apresenta os resultados obtidos e os registros fotográficos considerados relevantes para este relatório. Os resultados estão apresentados respeitando-se a seqüência do questionário aplicado. A quarta parte do

relatório corresponde às considerações finais e recomendações. No anexo está inserido o questionário.

2- METODOLOGIA

2.1 - Área de estudo

O estudo foi realizado na Mesorregião Marajó e microrregião Furos de Breves, onde está localizado o município de Currealinho, no estado do Pará. Currealinho limita-se ao norte com os municípios de São Sebastião da Boa Vista e Breves, a leste com São Sebastião da Boa Vista, ao sul com Limoeiro do Ajuru, Oeiras do Pará e Bagre e a oeste com Breves (Figura 1).

O município de Currealinho é composto pela área urbana, onde ficam o porto principal e as sedes de órgãos municipais e estaduais, e pela área rural onde vivem os extrativistas, pescadores e lavradores.

Ao longo dos rios Pará, Canaticu, Aramaquiri, Pagão, Tartaruga e Piriá observou-se a configuração de uma paisagem alterada. A vegetação nativa está caracterizada pela ocorrência de mangue (*Rhizophora mangle*), aninga (*Montrichardia arborescens*), samaúma (*Ceiba pentandra*), ucuúba (***Virola surinamensis***), inga (***Inga edulis***) e várias espécies de palmeiras como buriti (***Mauritia flexuosa***), paxiuba (***Socratea exorrhiza***), caraná (*Mauritiella armata*), bussu (*Manicaria saccifera*), jacitara (*Desmoncus sp*) e o açaí (***Euterpe oleracea***). Há formação de praias ao longo das margens e não se observou pontos de erosão avançada nos rios percorridos (Registro Fotográfico 1).

Segundo o IBGE, censo de 2010 a população do município é de 28.582 pessoas distribuídas em uma área total de 3.620,279 km². Dessas 10.918 pessoas vivem na cidade e 17.644, na zona rural.

Historicamente, o município pertencia a uma fazenda de propriedade particular que funcionava também como parada obrigatória das embarcações e de regatões que subiam o rio Pará. Em 1850 a localidade adquiriu a categoria de Freguesia sob a nomeação de São João Batista de Currealinho. No ano de 1865 passa a categoria de Vila e sua sede é transferida para o atual município. Em divisão territorial ocorrida em 1960, o município é constituído de dois distritos: Currealinho e Piriá.



a- Aspecto da frente da cidade (IBGE - histórico)



b- Aspecto da frente da cidade, Fev. 2011.



c- Rio Boa Esperança.



d- Comunidade ao longo do Rio Canaticu



e- Vegetação nas margens do Rio Canaticu.



f- Residências no rio Piriá.

Registro Fotográfico 1- Aspectos da cidade de Curralinho e das áreas visitadas. Fotos: Regina Oliveira, Márlia Ferreira, Pedro Glécio.

2.2 Trabalho de campo

As atividades de campo ocorreram nos períodos de 3 a 7 de fevereiro e 24 de fevereiro a 2 de março de 2011, quando foram realizadas entrevistas semi-estruturadas e aplicação de questionário. Na primeira viagem a área de trabalho foram mapeadas as instituições (públicas, privadas e organizações sociais) que atuam no município; identificadas as lideranças envolvidas com o extrativismo e a comercialização do açaí (fruto e palmito); realizadas entrevistas com extrativistas nas comunidades ao longo do rio Canaticu e afluentes e batedores; assim como foi acompanhado o desembarque de frutos no porto da cidade. Na segunda viagem acompanhamos a chegada do açaí no porto local denominado de Trapiche do Catarino, quando entrevistamos atravessadores, e agendamos com os batedores para acompanhá-los em seu dia de trabalho. Nas comunidades foram realizadas conversas informais com outros atores sociais como atravessadores, artesãos, batedores e com as mulheres que direta ou indiretamente estão envolvidas com a produção de açaí. Retornamos a região do rio Canaticu onde entrevistamos outros produtores e atravessadores locais. Visitamos também o distrito de Piriá e produtores de Oeiras que comercializam açaí no município de Curralinho (Figura 2).

Conforme proposto no plano de trabalho apresentado a metodologia utilizada está embasada nos métodos das etnociências, especificamente: etnobiologia e etnoecologia e tendo como foco central os atores da cadeia produtiva. Por meio de entrevistas semi-estruturadas e utilizando a técnica “bola de neve” os atores deste conjunto de atividades foram identificados.

O questionário aplicado aos extrativistas foi composto por 60 questões, abertas e fechadas. As questões foram organizadas nas seguintes categorias: (i) aspectos sociais com a identificação do extrativista e sua família (documentação civil), a escolaridade, identidade e fundiários; (ii) sobre o açaizal com questões voltadas a área de extrativismo, manejo, doenças e pragas, além de informações sobre plantio; (iii) sobre a extração, produção e comércio dos frutos envolvendo práticas de extração, divisão social do trabalho e produção da safra e entressafra; (iv) aspectos da produção de palmito do açaí, manejo, comercialização (v) outras alternativas de uso com ênfase na etnobiologia do açaí; e (vi) organização social envolvendo questões sobre a participação nas associações e políticas ambientais.

Os dados coletados foram transferidos para uma planilha do programa Excel e analisados qualitativa e quantitativamente.

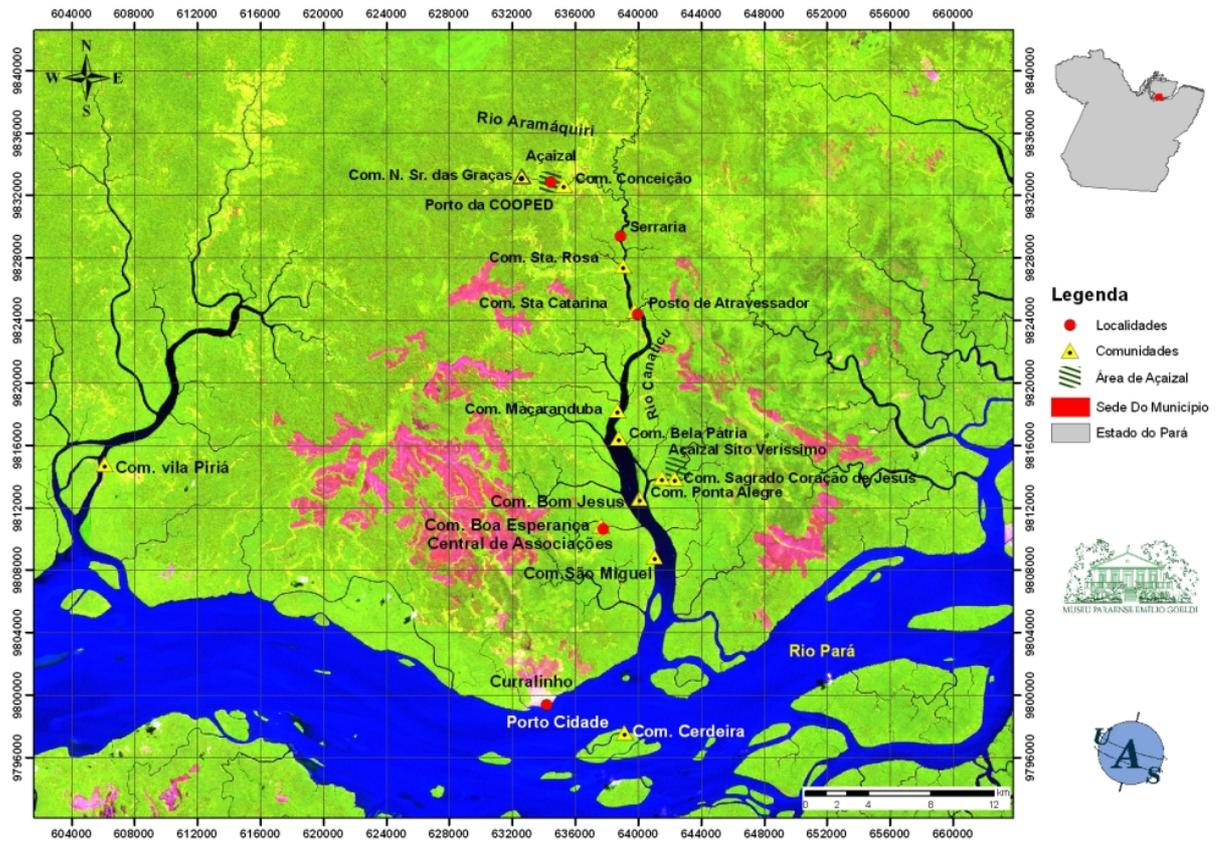


Figura 2- Mapa localizando as comunidades visitadas durante as atividades de campo. Imagem 2010.

3- RESULTADOS

As atividades realizadas no município de Curralinho ocorreram em dois períodos de campo, compreendendo a estação das chuvas na região. Foi realizado um total de 26 entrevistas com os extrativistas de açaí, 6 entre representantes das organizações, 6 entre atravessadores e 6 entre batedores de açaí. Desse total 7 mulheres foram entrevistadas (Figura 3). Embora as mulheres realizem tarefas de extração de açaí, comercialização, atividades junto às organizações sociais elas não são reconhecidas por este trabalho, que segundo os entrevistados são atividades masculinas. Isso pode ser percebido pelo fato de que em nenhum momento elas são chamadas de peconheiras ou palmitadeiras, deixando clara a invisibilidade do trabalho dessas mulheres que estão divididas entre o lar e a floresta, ficando restritas ao espaço privado/doméstico. Ressalta-se que na cidade onde a predominância de batedores é feminina, estas ganharam a alcunha de “tucanas”, referência a ave e a prática de provarem os frutos das rasas antes da compra.

As questões relacionadas às mulheres enquanto trabalhadoras e membros da comunidade e ativistas nas organizações sociais já estão sendo visualizadas. Há na cidade de Curralinho especificamente nos bairros, associações lideradas por mulheres que organizaram uma oficina de artesãos, além de terem sua participação ampliada no STTR local, onde discutem o seu papel mesmo que isso seja um processo lento e gradual.

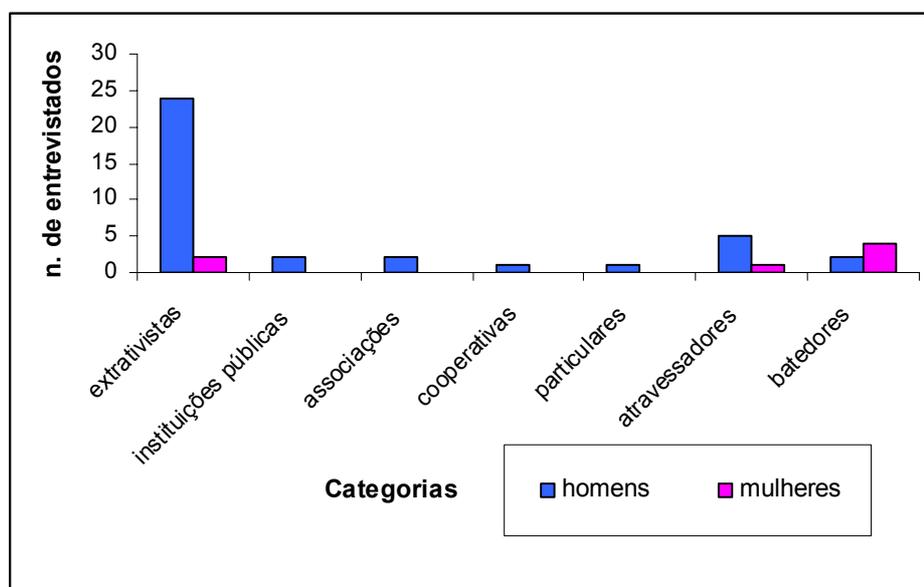


Figura 3- Número de entrevistados por gênero e categorias em Curralinho, Pará

3.1- As instituições

Na cidade foram identificados e entrevistados os representantes das instituições (públicas, privadas, organização da sociedade civil) que direta ou indiretamente estão relacionadas com o extrativismo do açaí.

Foram visitadas oito instituições, ocasião em que se entrevistaram seus representantes (Quadro 1). As questões foram abertas e seguiram um roteiro pré-estabelecido pela equipe, visando, sobretudo abordar os seguintes temas: histórico da instituição, áreas de atuação, participação direta ou indireta na comercialização, extrativismo do açaí, grupo atendido, etc.

Quadro 1- Instituições contatadas e segmentos em Curralinho, Pará.

Instituição	Categoria	Representante entrevistado
Secretaria Municipal de Agricultura	Pública	Secretário e técnico agrícola
EMATER	Pública	Técnico
STTR de Curralinho	Org. social	Presidente
COOPED	Org. social	Presidente
Central de Associações	Org. social	Presidente
Associação dos Batedores de açaí	Org. social	Presidente
Comerciante	Particular	Dono do porto
Território da Cidadania	Pública	Grupo intermunicipal

As entrevistas realizadas junto às instituições tiveram duração de cerca de 1 a duas horas e contribuíram com a equipe para desenhar as atividades de campo. Todas as entrevistas foram realizadas nas sedes das organizações exceto a do grupo do Território da Cidadania que visitou os pesquisadores (Quadro 2).

No que se refere às organizações públicas estas estão diretamente ligadas ao governo abrangendo as três esferas. Não atuam conjuntamente, mas desenvolvem ações junto às organizações sociais. Dessas a mais atuante é a Empresa Brasileira de Extensão Rural (Emater) que tem como finalidade prestar serviços de extensão agrícola e pecuária nas comunidades. Em entrevista com o técnico local este apontou as diversas ações realizadas pela Empresa nos dois últimos anos. As atividades que relacionadas com o açaí envolvem: manejo, produção e coleta de dados para o manejo. A Emater promoveu cerca de 40 oficinas na região do rio Canaticu. As oficinas são realizadas em áreas de 1ha de açaizal e as questões de manejo, compreendendo a limpeza e tratamento das touceiras são discutidas. Atuam junto a Central de Associações com apoio técnico aos projetos dessa organização. São responsáveis no município pela expedição da Declaração de Aptidão, documento que permite ao dono da terra obter financiamento do Programa Nacional de Fortalecimento

da Agricultura Familiar (Pronaf) ¹, segundo o técnico da Emater, cerca de 3.000 pessoas já foram beneficiadas no município e este é o que não está inadimplente na região do Marajó.

Das organizações sociais entrevistadas, com exceção da Associação dos Batedores de Açaí, as demais estão ativas e dessas apenas o STTR tem ações que abrangem o município e estão em contato com outras instituições externas como, por exemplo, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e a Central Única dos Trabalhadores (CUT). A Cooperativa Mista de dos Pequenos Produtores Rurais de Currealinho (Cooped) é a organização mais antiga em se tratando de comercialização de produção local. Criada em 1987 reuniu produtores do rio Aramaquiri. Esta cooperativa, segundo seu atual presidente obteve parcerias fomentadas pelas várias iniciativas econômicas traçadas pelas políticas para a região amazônica. As mais relevantes e duradouras chegaram na década de 1990 com o Programa Piloto para a Proteção das Florestas Tropicais do Brasil (PPG7) e o Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia (Poema²) desenvolvido em parceria com a Universidade Federal do Pará. Várias ações foram realizadas entre elas atividades de capacitação para os produtores e extrativistas e instalação de estruturas para aplicação de: Sistemas Agroflorestais (SAF's), manejo de açacais, apicultura, criação de galinhas, piscicultura em gaiolas e culminando com a instalação da agroindústria para produção de palmito.

A Cooped é proprietária de barcos e 3 imóveis. Dois na cidade e um no rio Aramaquiri. Dos imóveis da cidade um deles é alugado à Secretaria de Agricultura do município e o outro é a fábrica de beneficiamento de castanha de caju e do Brasil, atualmente sendo modificada para a produção de polpa de açacai. Os barcos estão desativados e já não operam na área, o material da fábrica de palmito está sucateado (como caldeiras, panelas, fogão, etc.) e o espaço físico da fábrica está em péssimas condições de manutenção apresentando infiltrações. Segundo o presidente da Cooped muito material se perdeu "porque os associados levam emprestados para utilizar em outras atividades e não devolvem", revelando a desorganização da cooperativa.

¹ Pronaf- é um programa do Governo Federal criado em 1995, com o intuito de atender de forma diferenciada os mini e pequenos produtores rurais que desenvolvem suas atividades mediante emprego direto de sua força de trabalho e de sua família. Tem como objetivo o fortalecimento das atividades desenvolvidas pelo produtor familiar, de forma a integrá-lo à cadeia de agronegócios

² PPG-7- Programa Piloto para a Proteção das Florestas Tropicais do Brasil, que na década de 1990 com o avanço do movimento social inseriu em seu programa os Projetos Demonstrativos Tipo-A. Poema Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia

A cooperativa está atualmente buscando sua recuperação atuando em duas frentes. A primeira com a produção de palmito em conserva advindos das áreas de manejo e a produção sendo vendida para a Fábrica SOMMAR Natural Palmitos, localizada em São Sebastião da Boa Vista. A segunda por meio dos incentivos das políticas do Território da Cidadania que prevê a reativação da fábrica da cidade para a produção de polpa de açaí.

A Central de Associações surgiu em 2002 com o objetivo de combater o baixo preço pago pelo açaí aos produtores. Segundo seu presidente, antes as associações comunitárias eram individuais e tinham dificuldades de escoar a produção e “adquirir projetos”. Com a idéia de juntá-las para formar um grupo forte, assim formou-se a Central que seria considerada a “associação mãe” que representaria todas as demais.

A Central não possui sede própria e atualmente funciona na casa do presidente, Miguel Baratinha de Moraes que vive na comunidade Boa Esperança. Está constituída de 23 associações comunitárias filiadas, envolvendo cerca de 600 famílias e 1.197 sócios. Atualmente têm parceria com a Agência de Apoio ao Empreendedor e Pequeno Empresário (Sebrae), Emater, Secretaria de Agricultura, entre os citados. O intuito foi realizar capacitações aos produtores da associação para “dar qualidade ao produto e abrir mercados para a Central”. Possuem representação na Comissão de Assentamentos formada pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) para execução dos projetos de fomento e residenciais nos Assentamentos da região. Em 2009 aprovaram um projeto estrutural junto ao Instituto Estadual de Desenvolvimento Florestal (Ideflor) para compra de basquetas, material para reunião (desde cadeiras até talheres) e manejo de açazais e o projeto de instalação do Tele Centro na comunidade Bela Pátria.

Na safra de 2009 realizaram um contrato de compra de produção com a Empresa Açaí-mania, de Castanhal, que se prontificou a pagar R\$7,00 pela rasa de frutos. Comercializaram com eles a safra dos associados e segundo o presidente esta venda não foi paga, o que levou a Central ao descrédito com seus sócios. Segundo ele estão processando a Empresa.

A safra de 2010 foi comercializada com a Fábrica São Pedro em Marituba. Comercializaram 11.200 rasas/mês de açaí o que soma no final da safra mais de 99.000 rasas e no pico da safra o preço foi de R\$9,00. Destes R\$7,50 são repassados aos extrativistas. A diferença fica para as despesas da Central com barco, combustível e mão de obra para embarque e desembarque dos frutos em Belém.

Os maiores desafios enfrentados até o momento pela Central estão em conseguir clientes fixos e que paguem preço justo pela produção de açaí da região para que a associação possa competir com os atravessadores externos. Para o futuro

a Central tenta captar mais recursos para investir em infra-estrutura e ampliar sua produção além de atuar nos programas de governo como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que já está em funcionamento no município. Estão inseridos na parceria do Ministério do Meio Ambiente com a Cooped por meio da política do Território da Cidadania.

Cabe destacar que a Colônia de Pescadores de Curralinho Z-37 funciona como intermediária para a Empresa RuralTec- na expedição de Declaração de Aptidão ao Pronaf. A Colônia foi contatada, mas não foi possível agendar com seus diretores para entrevistá-los.

Quadro 2- Atuação das instituições visitadas e suas relações com a cadeia de valor do açaí em Curralinho, Pará.

Instituições	Atuação
Secretaria Municipal de Agricultura	Idealiza, planeja e acompanha projetos para agricultura no município de Curralinho. Trabalha em conjunto com a Emater, Colônia de pescadores, Central de associações e a Cooped incentivando que os agricultores e pescadores otimizem sua produção. Para 2011 tem como projeto reativar a fábrica de castanha da Cooped.
EMATER	Promove treinamentos nas comunidades para o manejo de açaí e apóia as atividades do STTR e da Central de associações.
STTR- Curralinho	Orienta os sindicalizados sobre direitos e deveres dos lavradores e produtores. Faz parceria com a Emater e Instituições externas.
COOPED	Cooperativa elabora projetos para obter recursos financeiros e de infra-estrutura. Busca colocar produtos no mercado da maneira mais rentável possível para beneficiar os cooperados.
Central de Associações	Associação elabora projetos para obter recursos financeiros e de infra-estrutura. Busca colocar os produtos no mercado da maneira mais rentável para competir com os atravessadores.
Associação dos Batedores de Açaí	Foi criada para orientar os batedores a seguir normas de higiene e recomendações da Vigilância Sanitária. Atualmente desativada.
Comerciante	Disponibiliza espaço (porto) para a venda do açaí na cidade de Curralinho. Principal local de comercialização dos atravessadores e dos peconheiros.
Território da Cidadania	Grupo criado pelo MDA para atuar nas políticas públicas locais, estão empenhados na organização dos Arranjos Produtivos Locais no município.

3.2- Comunidades e Peconheiros

As comunidades visitadas estão localizadas de forma dispersa ao longo dos rios e furos, algumas destas se concentram em pequenos e grandes aglomerados de casas e outras em palafitas próximas umas das outras, cenário típico de localidades da região amazônica aluvial. (Registro fotográfico 2).



a- Comunidade ao longo do Rio Canaticu.



b- Casa de extrativista.



c- Aspecto do trapiche do morador.



d- Trapiche comunitário.

Registro Fotográfico 2. Aspectos das comunidades e moradias na região visitada.

Nenhuma das comunidades visitadas possui estruturas de saneamento básico; os dejetos humanos, resíduos orgânicos e inorgânicos são lançados diretamente nos rios. Um caso particular foi o da Vila do Piriá, localizada no rio Piriá, na qual, se percebe que a comunidade cresceu de forma desordenada sem qualquer planejamento; possui uma grande quantidade de palafitas aglomeradas e o ambiente é visivelmente mais alterado. Pelo que foi relatado, no passado fazia-se ali a extração de madeira para a comercialização ilegal, e isso pode justificar as alterações ocorridas na paisagem.

Quanto à saúde, os postos existentes não atingem a todas as comunidades. Os entrevistados afirmaram que há falta de apoio e investimentos por parte do município e do estado, principalmente na ampliação e construção de novas estruturas e na contratação de agentes comunitários de saúde (ACS). Segundo os entrevistados, nem todas as comunidades são devidamente atendidas pelos ACS de forma eficaz. Em se tratando da educação, as escolas municipais em sua maioria oferecem o ensino fundamental até a 4ª e poucas possuem o ensino fundamental completo. Apenas as

escolas estaduais oferecem o Ensino Médio. Há barcos- escola fazendo o transporte dos estudantes. Nenhuma universidade, federal ou estadual, possui campus avançado em Currallinho. Os alunos que concluem o ensino médio e querem continuar morando em seu município tem como única opção uma universidade particular presente na área urbana, que oferece cursos modulares, caso contrário precisam se deslocar para municípios próximos ou para a capital do estado.

Foram visitadas 12 comunidades e realizadas vinte e seis entrevistas, apenas duas mulheres extrativistas foram entrevistadas (Tabela1). Três mulheres foram informalmente entrevistadas.

Tabela 1. Comunidades visitadas no Município de Currallinho, Pará.

Comunidades	Nº. de entrevistados	Gênero (♀,♂)	Rios	Condição Fundiária
Boa Esperança	3	3 ♂	Pagão	PAE
N. Sra. Conceição	4	3 ♂ e 1 ♀	Aramaquiri	PAE
Vila Nova Jerusalém	1	♂	Aramaquiri	PAE
Gerizin	1	♂	Aramaquiri	PAE
Conceição do cai	2	1 ♂ e 1 ♀	Pará	PAE
Limoeiro	1	♂	Pará	PAE
Vila do Piriá	3	3 ♂	Piriá	Distrito
Cerdeira	2	2 ♂	Pará	PAE
Santa Catarina	1	♂	Canaticu	PAE
Bela Pátria	2	♂	Canaticu	PAE
N. Sra. Das Graças	1	♂	Canaticu	PAE
Piedade	1	♂	Canaticu	PAE
Sagrado Coração de Jesus	4	4 ♂	Tartaruga	PAE
Total	26			

Obs: ♂corresponde aos homens e ♀ as mulheres entrevistadas.

Foram entrevistados 24 homens e duas mulheres, cujo estado civil declarado foi: 18 casados, sete concubinatos e um solteiro (Figura 4). Quanto a opção religiosa 23 declararam-se católicos, dois protestantes e um não informou.

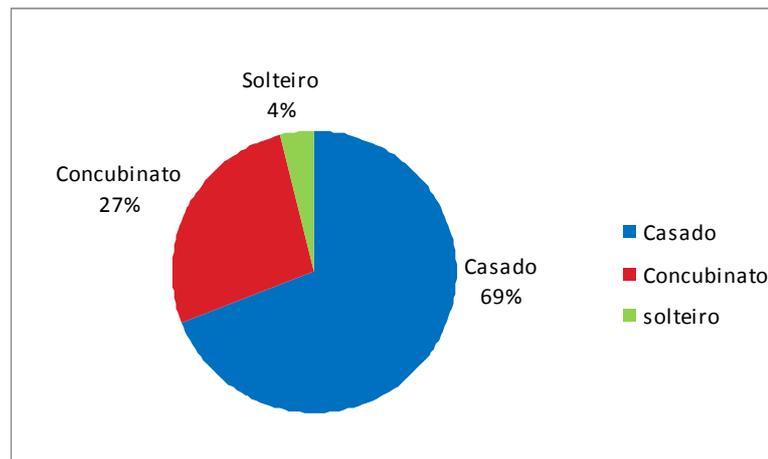


Figura 4. Estado civil dos entrevistados.

A faixa etária dos entrevistados variou entre 24 e 92 anos de idade (Figura 5). De acordo com o IBGE a faixa etária da população considerada produtiva varia de 24 a 44 anos. Na região 34% dos entrevistados encontram-se nesta categoria. No entanto, 66% restantes foram registrados em categorias acima desta faixa etária, o que nos permite avaliar que os jovens não estão se dedicando a atividade de extrativismo de açaí.

A maioria nasceu e se criou no local onde vive até hoje, o que influencia diretamente na sua identificação e envolvimento com o ambiente natural.

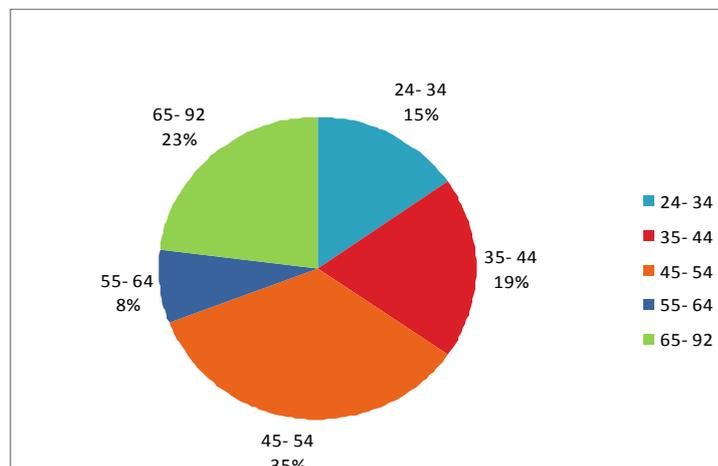


Figura 5. Faixa etária dos entrevistados.

Quanto ao grau de escolaridade, apenas um possui 2º grau completo, os demais possuem o 1º grau incompleto. Entre os familiares próximos (esposa, irmãos, filhos, netos) foram identificadas pessoas com a formação superior e técnica; a maior parte

deles opta por cursos de pedagogia e licenciaturas ofertados em universidades particulares de Currealinho. Todos possuem documentação civil completa, como por exemplo, cadastro de pessoa física (CPF), registro geral (RG), e carteira de trabalho.

Quando questionados sobre sua profissão, os entrevistados declararam em sua maioria serem lavradores, seguido de extrativistas de açaí, entre outras (Figura 6). Como segunda atividade econômica informaram praticar o extrativismo de açaí, seguido das atividades agrícolas e comerciais, a pesca, o extrativismo de madeira.

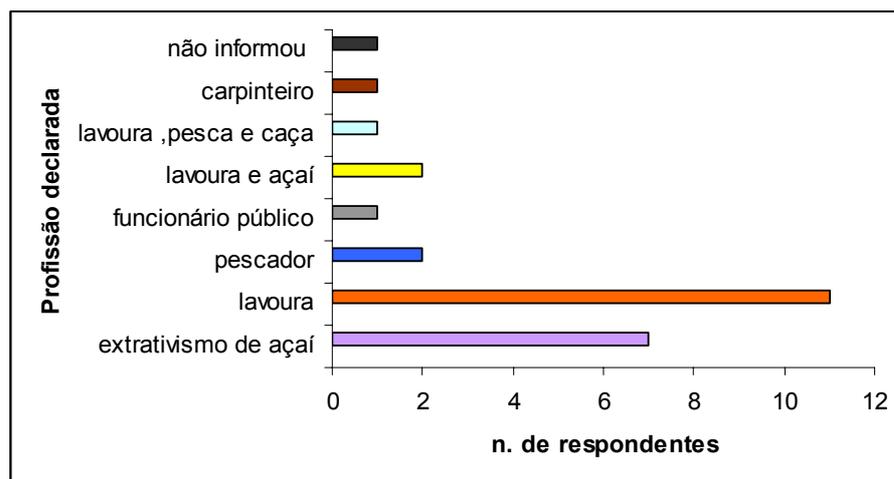


Figura 6- Profissões declaradas pelos entrevistados.

Quanto aos produtos mais consumidos e vendidos pelas famílias no local, o açaí, a farinha, o peixe, camarão, frutas diversas (banana, pupunha, cupuaçu) e pequenos animais (galinha, pato e porco) aparecem como os mais citados. Devido à escassez de açaí no inverno os residentes buscam sobreviver da venda de produtos como farinha (30 kg por 35 reais), palmito (preço varia de acordo com a qualidade da cabeça), madeira (vendida por plegada ou em formato de tábuas), frutas (R\$2,00 a R\$3,00 o cacho da banana), peixe e camarão (o preço varia de acordo com a espécie)

3.3. Situação Fundiária

A regularização fundiária da ilha do Marajó está prevista no “Projeto Nova Várzea: Cidadania e Sustentabilidade na Amazônia” do governo federal que visa conceder termos de autorização de uso para aproximadamente 40 mil famílias que ocupam terras de marinha e áreas de várzeas no Marajó. Em 2006 a Gerência Regional do Patrimônio da União (GRPU/PA) entregou a titulação de posse aos moradores do município de Currealinho. Dos extrativistas entrevistados 25 possuem terra própria e um não respondeu. Os assentamentos foram concedidos pelo INCRA e são caracterizadas como Projeto de Assentamento Extrativista (PAE) desde 2006. O

projeto engloba diversas medidas que estão sendo realizadas nos assentamentos, entre elas a liberação de recursos da ordem de R\$ 3.200,00, para cada produtor investir na compra de equipamentos e ferramentas que irão ajudá-lo na produção e no sustento. Também ocorreu a concessão de um crédito habitação no valor de R\$15.000,00 reais para cada família investir na construção das suas casas. A inspeção das obras é do INCRA e da Comissão de Assentamentos. Há também o financiamento do Banco da Amazônia direcionado para os assentados, o Pronaf-A que apóia atividades de produção agrícola.

A escolha do local para morar segundo 84% deu-se em função de os pais já residirem na área; para (16%) que escolheram morar naquele local a opção está ligada a fartura de caça e pesca, disponibilidade de terra ou pelo fato de estarem adaptados àquela área e ao seu ambiente de trabalho (Figura 7).

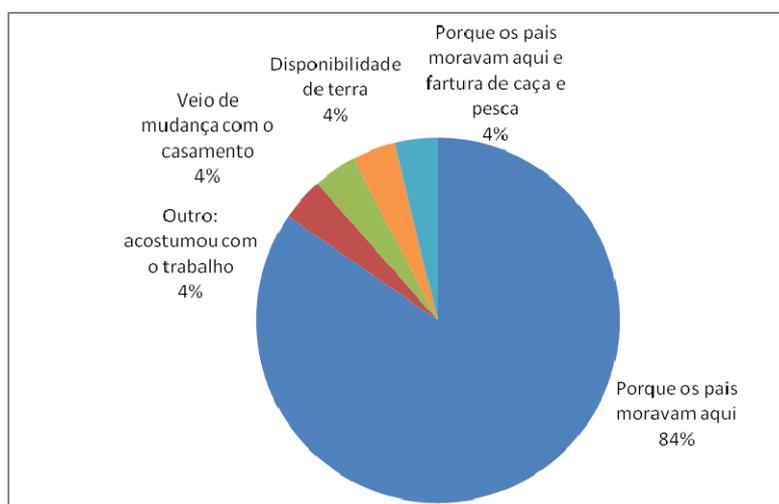


Figura 7- Motivos que escolherem o local para moradia.

3.4. Caracterização das Populações Naturais, Manejo, Cultivo, Pragas e Consórcios

3.4.1. Populações Naturais

As populações naturais do açazeiro estão concentradas na floresta de várzea (76,9%), na floresta de igapó (7,7%), em áreas de terra firme (7,7%) e em áreas plantadas (7,7%). O extrativismo ocorre na sua maioria em áreas de propriedades dos moradores (92,3%) complementado pela extração em áreas de vizinhos (7,7%) e apenas uma área de extração comunitária (3,8%).

Sobre a estrutura populacional, apenas 57,7% (N=15) informaram o número aproximado de touceiras que variou entre 200 a 10.000 touceiras. Quanto ao tamanho da área do açazal, 76,9% (N=20) souberam informar. Perante as informações constatou-se que o tamanho mínimo da área do açazal varia de 0,5 ha e o máximo de

125 ha. Apenas 46,1% (N=12) dos entrevistados souberam informar conjuntamente o número de touceiras e o tamanho do açaizal (Tabela 2).

Tabela 2. Informações do tamanho da área e respectivo número de touceiras, Curralinho, Pará.

Área (ha)	Touceiras (Und.)
0,5	200
1	500
1	600
1	1000
1	1000
2	1200
2.4	1500
2.5	2000
2.8	3000
3.2	3600
4.0	5000
17	10000

3.4.2. Manejo

Pareceu-nos importante aqui detalhar como os extrativistas cuidam de seus açaiçais, uma vez que duas formas de “manejo” se evidenciaram nas entrevistas. Dezenove entrevistados manejam o açaizal, em contraste com sete que não o fazem. As técnicas de manejo na maioria são praticadas voluntariamente pelos informantes a partir das orientações repassadas de pais para filhos, enquanto um número restrito de pessoas (N=5) afirmou ter obtido informações de treinamentos realizados pela Emater ou Sebrae. A primeira forma de manejo, a tradicional, recebe a denominação local de “limpeza do açaizal”; a segunda refere-se ao manejo técnico. Os cuidados com as áreas de produção são realizados principalmente no período da entressafra.

Alguns comentaram que apesar de terem participado dos cursos técnicos, ainda não aplicaram o conhecimento adquirido em suas propriedades, afirmando até “ter pena” de cortar um açaizeiro e perder os cachos que ele irá produzir. Os mais velhos referem-se à dificuldade de cortar uma árvore que os alimentou, demonstrando a relação vital entre eles e o açaizeiro.

As principais técnicas adotadas no manejo tradicional são:

a) *Limpeza do açaizal*: consiste na eliminação das plantas de menor porte (ervas e herbáceas) e de cipós, bem como da retirada de galhos, e visa facilitar o deslocamento das pessoas que aplicarão as demais práticas. Há retirada de árvores para permitir a entrada de luz no sub-bosque da floresta e aumentar o espaçamento entre as touceiras de açaí. São identificadas e eliminadas as árvores sem valor de mercado, mantendo aquelas produtoras de madeira, frutos, sementes, fibras, látex,

óleos e insumos medicinais. As árvores mais finas e as palmeiras são eliminadas por meio de corte, e as mais grossas por anelamento.

b) *Desbaste nas touceiras*: visa eliminar o excesso de estipes muito altos e finos, defeituosos ou que apresentem baixa produção de cachos. São retirados em média de 3 a 4 estipes em cada touceira e a retirada do excesso de rebrotações (filhotões) na base da touceira, neste caso é aconselhável não retirar plantas jovens com mais de 3 metros de altura.

3.4.3. Cultivo

Quanto ao cultivo do açazeiro, 35% plantam na época do inverno, 35% na época do verão e 30% não realizam plantio. O plantio ocorre principalmente no interior da floresta de várzea da propriedade, no quintal as proximidades da residência e em menor escala na roça de mandioca. O cultivo é realizado de três maneiras:

a) *Obtenção de mudas da floresta*: retiram as plantas jovens com até 80 cm de altura quando já possuem de 2 a 5 folhas ou retiram rebrotação que esteja com cerca de 1 a 1,5 m de altura e plantam às proximidades da residência (Registro fotográfico 3).

b) *Jogar os caroços*: após o preparo do vinho de açaí, as sementes são depositadas próximas as residências, em canteiros suspensos (giral), e utilizadas na adubação de outras plantas.

c) *Produção de mudas*: as mudas produzidas em viveiros de solo e viveiros suspensos ao atingirem cerca de 1 m de altura são transplantadas para o entorno da residência, denominada de quintal. Não foi obtida nenhuma informação do total de mudas produzidas. Conforme informação dos entrevistados, 34,6 % (N=9) estes pretendem plantar no ano de 2011 em torno de 50 a 2.000 mudas, enquanto 65,4% (N=17) não tem perspectivas para plantio, pois não dispõe de tempo e de mão-de-obra para esta atividade muito específica no seu dia-a-dia.



a



b

Registro fotográfico 3 - Cultivo de açai. (a) plantio de mudas retiradas dos açazais localizados no interior da floresta de várzea; (b) plantio de mudas de açazeiro no quintal da residência. Foto: Mário Jardim.

3.4.4. Financiamento para Manejo e Cultivo

Quanto ao financiamento de projetos para prática do manejo dos açazais, apenas 38,4% (N=10) possuem recursos do Pronaf, enquanto 61,6% (N=16) não possuem financiamento pelo fato de desconhecerem as fontes de fomento e/ou não obterem informações técnicas sobre como elaborar e encaminhar os referidos projetos.

3.4.5. Consórcios

Os consórcios do açazeiro com outras espécies são praticados por 50% dos informantes (N=13) (Registro fotográfico 4).

Os consórcios mais citados foram:

a) *Plantio de espécies frutíferas entre os açazais*: o plantio das espécies frutíferas ocorre em áreas de açazais localizados no quintal e nas margens dos rios próximos a residência. As espécies cultivadas são: Cupuaçu (*Thebroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) K. Schum.), Cacau (*Theobroma cacao* L.), Limoeiro (*Citrus limonum* Risso), Buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.), Pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), Castanheira (*Bertholletia excelsa* Bonpl.), Tangerina (*Citrus reticulata* Blanco), Laranja (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), Coco (*Cocos nucifera* L.), Inajá (*Syagrus inajai* Glassman), Mangueira (*Mangifera indica* L.), Cajueiro (*Anacardium occidentale* L.), Goiabeira (*Psidium guajava* L.), Bananeira (*Musa paradisiaca* L.) e abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merr.);

b) *Plantio de espécies agrícolas no açaizal*: o plantio é realizado em áreas de açaiçais localizados no quintal da residência. As espécies cultivadas são: Café (*Coffea arabica* L.), Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) e Urucum (*Bixa orellana* L.);

c) *Plantio de mudas próximo a espécies madeireiras*: as mudas produzidas em viveiros são plantadas próximas as seguintes espécies: Andiroba (*Carapa guianensis* Aubl.), Samaumeira (*Ceiba pentandra* (L.) Gaertn.), Cedro (*Cedrella odorata* L.), Ucuúba (*Virola surinamensis* (Rol. ex Rottb.) Warb.), Mututi (*Pterocarpus officinalis* L.), Pracuúba (*Mora paraensis* (Ducke) Ducke), Paxiúba (*Socratea exorrhiza* (Mart.) H.Wendl.), Seringueira (*Hevea brasiliensis* (Willd. ex A. Juss.) Mull.), Quaruba (*Vochysia inundata* Ducke), Pracaxi (*Pentaclethra macroloba* (Willd.) Kuntze).



a



b



c

Registro fotográfico 4 - Consórcios no açaiçal. (a) com bananeira (*Musa paradisiaca* L.), (b) com abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merr.) e (c) com urucum (*Bixa orellana* L.) Fotos: Mário Jardim.

3.4.6. Etnovarietades

O fruto do açaí é uma drupa globosa, verde quando imaturo e vermelho-escuro quando maduro e semente envolvida por mesocarpo fino com sabor adstringente. Em média são formados 730 frutos/cacho.

O açaí *preto* é o preferido entre os informantes, sendo também denominado *natural* ou *moreno*. É importante ressaltar que estas duas últimas denominações foram citadas por apenas um informante cada. Traz em seu nome a cor dos frutos maduros, os quais produzem um vinho de coloração roxa ou avermelhada, segundo a percepção de cada um.

Dos entrevistados, 73% (N=19) conhecem algum tipo de etnovarietade todas ocorrendo na região, enquanto 17% (N=7) não souberam informar. Foram citados o Açaí Tinga, branco ou casado (N=17), o Açaí Marajoara (N=1) e Açaí Chumbinho (N=1). A descrição morfológica de cada etnovarietade é apresentada a seguir:

Açaí Tinga, branco ou casado: tem como a principal característica a cor de seus frutos. *Os frutos não apertam...eles amarelam*, relata a esposa de um dos entrevistados. De acordo com os relatos obtidos a nuance de cor entre os frutos vai do branco ou branquicento, passando pelo amarelo, até o verde. Um único entrevistado informou a existência de quatro “qualidades” desta etnovarietade: amarelo, branquicento, acinzentado e escuro. Enquanto as três primeiras fornecem um *vinho branco, da cor do abacate e com gosto de abacate*, a última produz um vinho de cor róseo, achocolatada. O informante em questão esclarece que a tonalidade escura se deve ao fato de o pé de açaí estar *casado*, o que acontece quando alguém sobe no açazeiro branco com uma peçonha feita de folhas do açazeiro preto. Outros informantes, porém, informam que o açaí *casado* produz frutos arroxeados ou malhados.

Um único peconheiro mencionou como característica marcante da etnovarietade *tinga* ou *branco* a importância da polpa e o tamanho dos frutos. *O tinga tem frutos massudos e graúdos*. Neste aspecto, porém, parece haver discordância por parte, pelo menos de uma senhora com a qual se manteve uma conversa informal, enquanto seu marido seguia sendo entrevistado. Para ela não há nenhuma diferença quanto ao tamanho dos frutos dessa etnovarietade em relação àqueles do preto. Ela reconhece, porém, que as folhas do *tinga* são mais claras ou mais acinzentadas se comparadas com as folhas do açaí preto.

Algumas pessoas acreditam que o açaí branco deve ser plantado em noite de lua cheia; caso contrário, ele se torna preto. Muitos concordam que o vinho deste não serve para acompanhar as refeições, pois é consumido adoçado com açúcar. A principal característica é a coloração verde do fruto quando em estágio final de

maturação. É uma variedade relativamente rara, que convive associada com outras variedades, especialmente o açaí preto. Estima-se que possa atingir até 2% das touceiras num açaizal nativo. Este tipo de açaí provavelmente é uma variedade genética produzida por mutação natural a partir da supressão dos genes que controlam a expressão de substâncias responsáveis pela coloração vermelho-vinho existente na casca dos frutos, compostos por polifenóis e antocianina. Isso faz com que os frutos tenham uma coloração verde, mesmo quando estão maduros. Há relatos de que estipes que produzem açaí branco num ano podem “empretar” em outros anos. Esse fato ainda não foi comprovado em estudos, mas é provável que uma parte da população de açaí branco permaneça produzindo esse padrão, e outras partes de pés com açaí preto produzam açaí branco em algumas safras em virtude de possuir polinização cruzada

Açaí Marajoara: foi citado por apenas um peconheiro; porém, este tipo parece ser mais popular entre os atravessadores. Esse tipo de açaí é mais comum em algumas regiões geográficas das várzeas do baixo Amazonas, onde o denominam *sangue-de-boi*. É um açaí cujo aspecto externo é similar ao açaí preto, mas quando processado ou batido seu suco apresenta uma coloração vermelho vivo, lembrando realmente o aspecto sanguíneo. Possui menor rendimento de polpa e suco mais denso.

Açaí Chumbinho: Uma das senhoras entrevistadas informalmente fez referência ao açaí *chumbo* ou *miudinho* e o classificou como açaí preto mesmo, embora seus frutos sejam menores como seu próprio nome indica. *A gente sempre tem dele aqui...ele é do preto mesmo, mas os frutos são miudinhos e o problema dele é que demora a encher uma rasa.*

É uma variedade comum na parte norte do Marajó (Anajás, Afuá e Chaves) e em parte do Amapá (Mazagão). O tamanho médio das palmeiras é inferior quando comparado com o açaí preto. O aspecto diferencial é o tamanho dos frutos, cujos diâmetros são ligeiramente inferiores em relação das demais variedades. Outro aspecto importante dessa variedade é o alto rendimento de polpa.

Todos os informantes foram unânimes em afirmar que o açaizal que possuem em sua área é natural da região. Muitas vezes cresceram espontaneamente em suas propriedades; outras vezes, porém, foram tirados da mata e ali plantados. Ocorre também de transplantarem mudas advindas da germinação de sementes desprezadas nos próprios quintais. Não foi mencionado o cultivo de variedades oriundas de outras localidades, a exemplo do açaí *Anajás*, do *chumbinho* ou *miudinho*, e do açaí BRS-Pa, cultivar desenvolvido pela Embrapa.

3.4.7. Pragas e Doenças

Nenhum dos entrevistados citou haver ocorrência de doenças nos estipes ou nas touceiras. Quanto às pragas foram citadas:

a) *Lagarta verde* (*Synala hylaspes* Cramer, 1782 (Lepidoptera: Hesperidae)-, ataca as folhas jovens e adultas do açazeiro durante o verão e o inverno. As folhas infestadas são retiradas e queimadas.

b) Besouro preto ou Besouro do Palmito (*Rhynchophorus palmarum* Linnaeus, 1746 (Coleoptera: Curculionidae) - ataca a cabeça de palmito quando depositada em locais abertos e ensolarados e o estipe de plantas jovens a partir dos 3 anos de idade durante o inverno e verão.

c) *Tambioá ou tamioá* (*Cerataphis lataniae* Boisudval, 1867 (Heteroptera: Aphididae) – ataca frutos e folhas, aparecendo no final da safra; um dos informantes que o mencionou, informou que ele é “tipo abelha” e alega não ter como combatê-lo.

d) *Abelha Preta* (*Trigona spinipes* Fabricius, 1793 (Hymenoptera: Apidae) - ocorre na época do inverno quando os cachos apresentam flores abertas. Para um dos entrevistados a abelha preta ajuda a conservar os frutos, mas queima quem se aproxima para apanhá-los

e) *Gafanhoto do mato* (*Eutropidacris cristata* Linnaeu, 1758 (Orthoptera: Acrididae) – ataca as plantas em fase jovem na mata, causando danos aos folíolos e algumas vezes a morte da planta. Geralmente ocorrem na época de inverno.

f) *Barbeiro (Hemíptera)* – ocorrem durante a época da floração e frutificação. g) *Pica-Pau* (*Celeus undatus* (Picidae) - ocorre na época de intensa frutificação, onde consomem os frutos posicionando-se sobre os cachos.

h) *Barata amarela*: rói os frutos ainda “parau”, isto é, não totalmente amadurecidos. Segundo um peconheiro, para combatê-la versa água quente sobre os cachos infestados.

i) *Tracuá*: também conhecido na região como *tracuá saca-pele*, ataca os cachos e transfere o seu cheiro desagradável para os frutos. Para eliminá-los costumam jogar os cachos na água.

j) *Turú*: descrito como uma espécie de lagarta ou minhoca branca que come o “grelo” ou o “olho” até atingir o palmito. Dois entrevistados disseram não saber quando ataca; só descobrem a sua presença no estipe quando o derrubam durante o inverno. Há relato da perda de 100 árvores em um açazal, devida a presença deste.

Segundo os entrevistados, para a prevenção local contra abelhas (*Apis sp*) e barbeiros (*Triatoma sp*) utilizam a proteção da cabeça (saco plástico) e a camisa de manga comprida. Contra a lagarta e o besouro preto deixam árvores frondosas e grossas para fazer sombra no açazal, além da retirada dos estipes apodrecidos.

3. 5. Caracterização da Produção Extrativista

3.5.1 Sobre a Extração, Produção e Comercialização dos Frutos

A extração dos frutos de açaí é manual. O produtor tem que subir no estipe para a coleta dos cachos, utilizando a peçonha³. Os cachos são cortados com uso do terçado. Um coletor ou peconheiro (designação local para quem extrai açaí) habilidoso pode coletar os cachos de todos os estipes de uma touceira em uma única subida, passando de um indivíduo a outro.

Um “bom peconheiro” pode coletar até 6 rasas/dia, o que corresponderia a aproximadamente 48 cachos. Estimando que cada estipe pode produzir 2 cachos e estes estejam maduros na época da coleta, um peconheiro pode subir e descer em até 24 estipes e extrair até 84kg de fruto em um dia de trabalho.

Os dias de coleta dos frutos no açaízal variam entre 2 a 3 vezes por semana no período da safra e na entressafra este período chega a 1 vez por semana (Figura 8). Apenas dois dos entrevistados afirmaram coletar açaí todos os dias da semana no período da safra; de onze entrevistados, não foi obtida a informação.

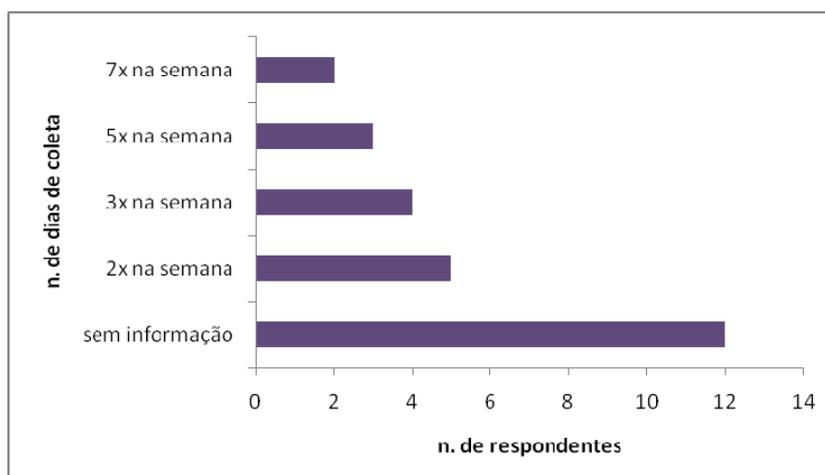


Figura 8. Número de dias da semana que coletam açaí. N= 26.

Segundo os entrevistados, a coleta⁴ é feita pela manhã e o tempo a ela dedicado variou entre 3 a 6 horas/dia de trabalho. Este período de trabalho está relacionado à distância do açaízal, ao número de pessoas envolvidas na atividade e o número de cachos maduros encontrados.

³ Peçonha: tira confeccionada com as folhas da palmeira enroladas e amarradas sob a forma de aro. Podem utilizar também sacos de fibra sintética, ao custo de R\$1,00 cada saco.

⁴ Coleta: refere-se à atividade de subir na palmeira e coletar cachos de açaí e debulhar.

A divisão do trabalho acontece entre os membros da família, caracterizando-se por uma divisão baseada nas relações de gênero. A divisão social de trabalho realizada para a coleta de frutos é reconhecida localmente como predominantemente masculina, mas, há mulheres e crianças que a praticam (Figura 9). Os entrevistados responderam que as atividades das mulheres e das crianças estão limitadas à debulha dos cachos. No entanto, há mulheres que tanto praticam a coleta quanto a debulha, bem como a comercialização do produto.

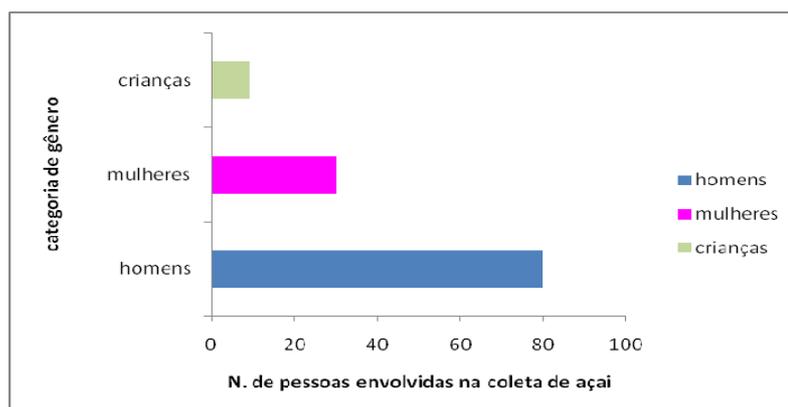


Figura 9. Divisão social do trabalho na atividade de coleta de açaí. N=26.

Nenhum dos entrevistados informou debulhar o açaí sobre uma lona estendida na área do açaiçal. Apenas um relatou que, embora tenha a lona, não a utiliza para esta atividade, porque é trabalhoso e há uma “perda de tempo”. Segundo informações obtidas na entrevista com o presidente da Central de Associações, as lonas chegaram aos extrativistas no período em que houve um contrato da associação com a Empresa Açaí-Mania (localizada em Castanhal). Uma das imposições para a compra do produto estava relacionada à higiene e ao manejo durante a coleta como precedentes à certificação do produto pela Empresa.

Na região, duas épocas de produção foram citadas: a safra de inverno e a safra de verão. A safra de inverno ou entressafra corresponde ao período das chuvas e a safra de verão ocorre no período de estiagem, com volume de produção até três vezes maior que na entressafra. A safra de verão ocorre simultaneamente em toda a região. O que garante alta produção de frutos, baixa de preço e consumo farto. No período de inverno, os meses de produção de açaí variaram em função da localização da coleta do fruto. As informações dos períodos de produção do açaí estão ordenados em função da localização das comunidades visitadas, da cabeceira à foz dos rios (Figura 10).

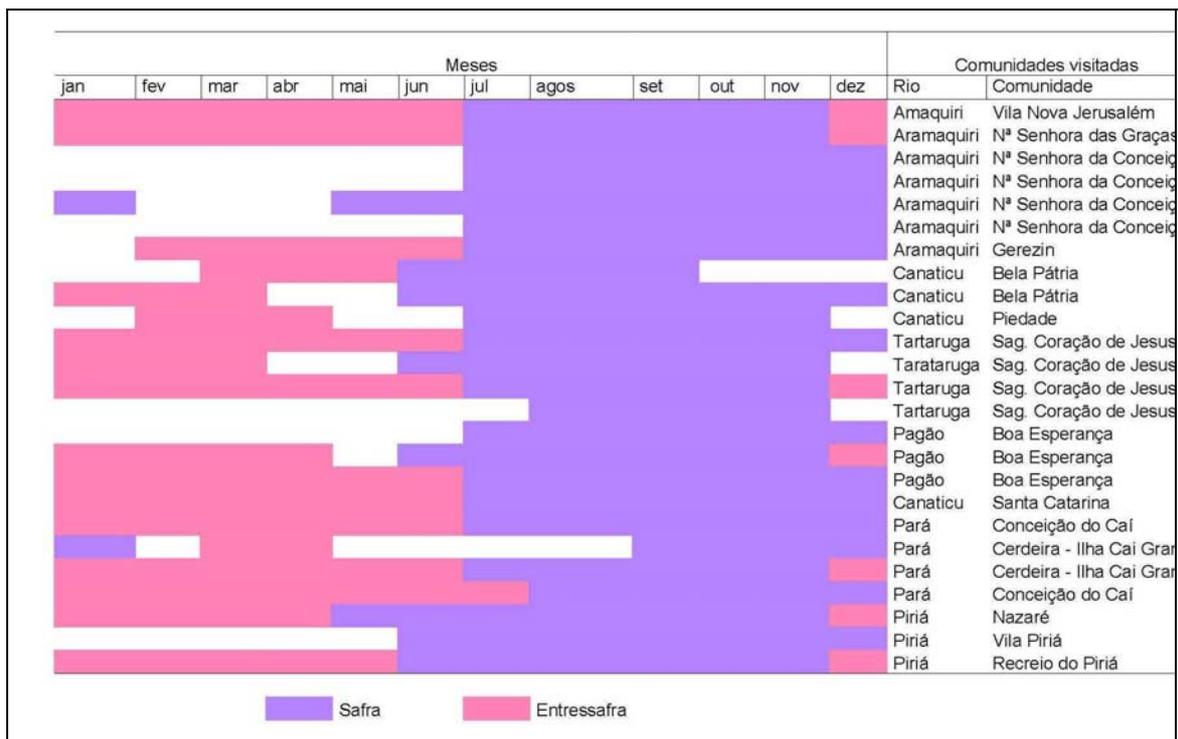


Figura 10. Período de safra e entressafra do açaí em Curralinho. Os espaços em branco correspondem à ausência de produção.

Quando questionados sobre a quantidade de açaí produzida para cada período, os peconheiros demonstraram dificuldades para responder a esta pergunta (Figura 11). Quanto à produção no inverno, apenas 30% (N=8) deles souberam responder; os demais não souberam informar, alegando entre outras coisas que a “produção é pouca”. Cabe ressaltar que nenhum dos entrevistados afirmou fazer a contagem de sua produção.

Em relação à produção no verão, esta foi informada por 88% (N=23) dos entrevistados, totalizando 3.828 rasas de açaí. Considerando que cada rasa comporta 14kg de frutos, podemos estimar que foram produzidos 53.593kg de açaí. Para a safra de inverno, a produção correspondeu a 332 rasas e 4.648kg de fruto. Neste período o consumo de açaí pelas famílias produtoras é reduzido, visto que o preço do produto é considerado “mais rentoso” a opção é pela venda.

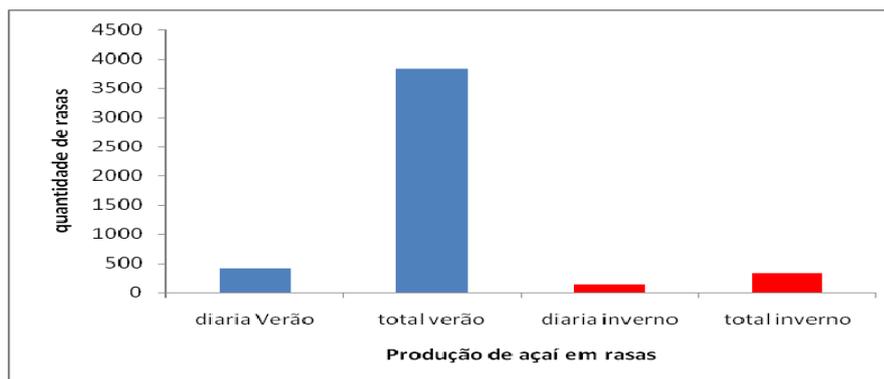


Figura 11. Produção de rasas de açai na safra e entressafra de 2010-2011 declarada pelos entrevistados. N=26

Após a debulha, os frutos são armazenados nos paneiros e nas rasas e estas levadas ao porto para comercialização. Apenas um informante afirmou usar a basqueta⁵ para o transporte dos frutos. Estes são comercializados na forma *in natura* e, por serem altamente perecíveis, são imediatamente transportados pelos atravessadores, o que justifica a atividade de extração pela manhã. Noventa por cento dos peconheiros vendem seus produtos para os atravessadores, desses 8%(N=2) declararam vender também para a Associação e 8%(N=2) nas feiras da cidade de Curralinho.

O preço, segundo os extrativistas é estabelecido pelo atravessador. E este pode variar ao longo da safra e em função da localidade e para quem é vendido o açai (Tabela 3). Não foi possível estimar a margem de comercialização das rasas vendidas ao longo da safra devido à falta de informações precisas. O processo de comercialização é informal não havendo contrato de venda. Apenas um dos peconheiros declarou ter contrato para venda dos frutos apenas no início da safra e para um atravessador de fora do município.

⁵ Caixa plástica gradeada que comporta 30kg de açai.

Tabela 3 - Preço de compra do açaí praticado pelos atravessadores.

mês	Rio Aramaquiri	Rio Aramaquiri	Rio Canaticu	Rio Tartaruga	Rio Piriá
Jan.	30,00	-	-	-	-
Fev.	-	-	-	-	-
Mar.	-	-	-	-	-
Abr.	-	-	-	-	-
Mai.	10,00	-	-	-	-
Jun.	9,00	-	-	-	-
Jul.	6,00	-	-	5,00	5,00
Agos.	4,5	8,00	-	5,00	5,00
Set.	4,5	5,00	5,00	5,00	5,00
Out.	4,5	4,00	8,00	5,00	5,00
Nov.	4,5	3,00	10,00	5,00	5,00
Dez.	4,5	-	8,00	-	5,00

Obs: Os dados referem-se a 1 informante por rio. Os (-) correspondem a ausência de comercialização de frutos.

Quando questionados sobre quem ganha dinheiro com a venda do açaí 92% (N=26) responderam que é o atravessador. Apenas 2 dos entrevistados afirmaram que os filhos é quem estão ganhando com a venda referindo-se as novas condições de vida da família. Segundo os peconheiros os atravessadores ganham mais porque “compram barato e vendem mais caro”, alguns afirmaram que “ganham até R\$1,00 a R\$2,00 em cima de cada rasa”.

Quanto a dificuldades para a comercialização dos frutos 42% (N=11) declararam ter dificuldades e apontaram o preço e o transporte como os principais entraves (Figura 12). Quinze dos entrevistados declararam não ter problemas com a comercialização, mas identificaram como principais problemas existentes o preço, qualidade do produto, transporte e atravessadores

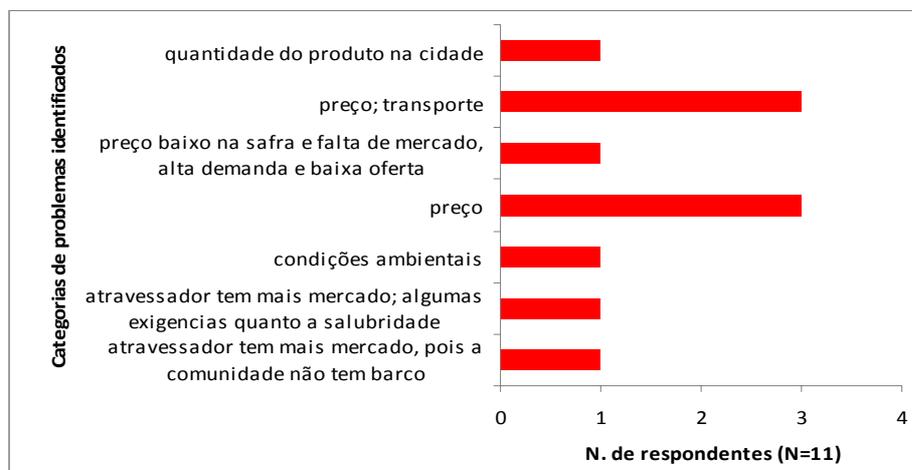


Figura 12- Dificuldades apontadas para a comercialização dos frutos.

Quanto à sustentabilidade da produção de frutos, para 69% (N=18) afirmaram que a produção está aumentando devido as atividades de manejo que melhorou a qualidade do produto, que é feito no inverno; e plantio alegando que houve aumento de áreas plantadas sem “tiração” de palmito. Para 15% (N=4) a produção está diminuindo e as razões apontadas foram: a existência de árvores altas, aumento de corte para exploração do palmito, e o “cansaço” dos estipes pela ausência de manejo (Figura 13)

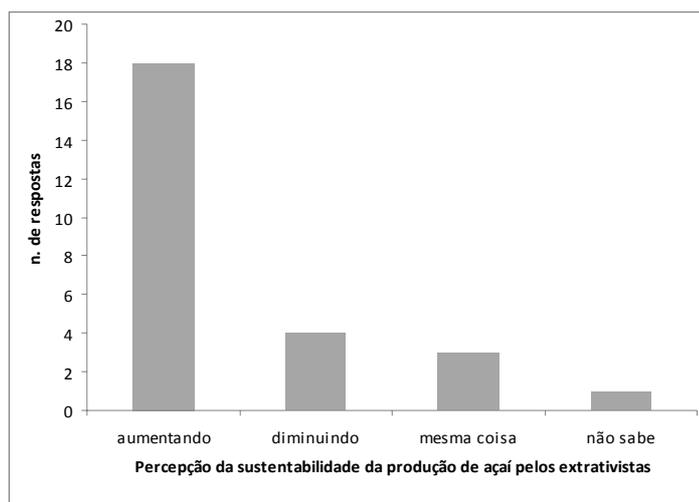


Figura 13- Percepção da sustentabilidade dos açaizais.

Segundo os entrevistados os principais riscos existentes para quem coleta os frutos são: cair do estipe ou este quebrar, além de estar sujeito a sofrer picadas de cobras, escorpiões ou aranhas e abelhas. A prevenção é apenas “ter cuidado” ao subir principalmente se os estipes estiverem molhados, forem muito finos ou apresentarem rachaduras. Quanto aos animais peçonhentos não foi citada nenhuma prevenção.

Confecção dos utensílios usados no transporte e comercialização de frutos

O transporte dos frutos é feito em rasas pela maioria dos entrevistados (96%). Conforme demonstrado na Figura 14, as rasas são compradas de terceiros (N=11), muitas vezes artesãos da comunidade ou de comunidades vizinhas, podendo ser ainda confeccionadas pelos próprios peconheiros ou por suas esposas e filhos (N=5). Há casos em que embora dominem esta arte, não conseguem suprir a quantidade necessária, vendo-se obrigados a recorrer a terceiros (N=3). Alguns ainda não as confeccionam, nem as compram, transportando os frutos em rasas fornecidas pelos atravessadores (N=7). Em geral, o preço dessas varia de R\$2,00 a R\$3,00 a unidade.

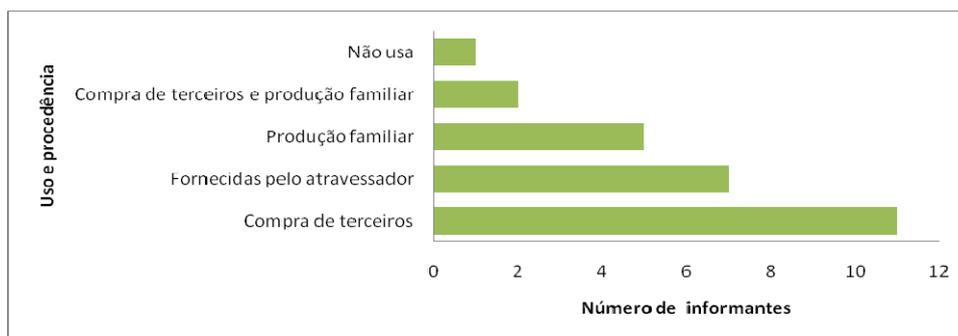


Figura 14 - Uso e procedência das rasas para o transporte dos frutos de açaí.

As rasas são tecidas com talas retiradas das folhas de arumã (*Ischnosiphon polyphyllus* (Poepp. & Endl.) Korn, Maranthaceae) e do cipó jacitara (*Desmoncus polyacanthos* Mart, Araceae). Ambas as espécies ocorrem na várzea, porém, o arumã pode ser encontrado em outros ambientes, conforme relato de uma comunitária:

O arumã nasce na várzea. Dá uma folha larga e comprida... flores como o lírio. Cresce também nas capoeiras e nos torrões de barro, mas o da várzea é mais fácil de tirar. Jacitara é um cipó espinhento, que nasce também na várzea. Dá um cachinho de frutos amarelos.

Para as artesãs contatadas, as talas de arumã são maleáveis e mais facilmente trabalháveis se comparadas às de jacitara, que são rígidas e apresentam espinhos em sua estrutura. De acordo com uma delas, assim como a jacitara, o cipó-titica ou timbó-i proporciona rasas mais duráveis, mas não ocorre nas redondezas. *Por aqui não tem cipó-titica..tem lá pelo rio Jatiboca.* Enquanto as rasas de arumã resistem a uma safra ou um ano apenas, as de jacitara duram em média dois anos.

Além das rasas, foi observada e informada a utilização de paneiros finos (Registro fotográfico 5), que se diferenciam daquelas por serem maiores, apresentarem o trançado mais aberto e terem serventia no transporte do açaí, debulhado no mato, para a casa. As talas de arumã compõem a roda e a árvore dos paneiros, representada pela parte inferior ou fundos e o corpo; a alça, localmente chamada *corda* consiste da entrecasca do ceru (*Allantoma lineata* (Mart. & O. Berg) Miers - Lecythidaceae), uma árvore da várzea. No que diz respeito à capacidade, um paneiro comporta duas latas ou duas rasas, correspondendo a aproximadamente 28 Kg.



a- Canoa com talos de arumã.



b- Rasas



c - Paneiro



d- Depósito no quintal da residência.

Registro fotográfico 5- Rasas e paneiros utilizados para o transporte dos frutos.
Fotos: Márlia Ferreira

As mulheres artesãs entrevistadas relatam ter aprendido a arte do trançado com suas mães, à exceção de uma delas, que alega ter aprendido com seu esposo, cuja habilidade foi repassada por sua mãe. Quando não estão trançando para uso familiar, trabalham sob encomenda de peconheiros locais e atravessadores externos. Uma das artesãs acrescenta que todos os seus filhos já aprenderam o ofício e que ao trabalharem juntos (pai, mãe e filhos =10 pessoas), durante dois dias, conseguem tecer 50 rasas. Este trabalho familiar, capitaneado pela mulher, permite o fornecimento do produto em questão aos peconheiros, que chegam a encomendar de 200 a 250 rasas/ano. Orgulhosa de seu esforço e trabalho, a informante conta que com as economias advindas dessa venda conseguiu comprar uma batedora de açaí ao preço de 350,00 reais. Outra informante afirma que costuma vender 50 rasas/ano, contando sempre com a ajuda de suas filhas. Estas informações demonstram a transmissão desse conhecimento no âmbito das famílias visitadas, mas não seria exagero extrapolar as comunidades visitadas, ainda que o tamanho amostral neste caso não seja representativo.

Para se ter uma idéia do tempo e esforço despendido pelas mulheres na coleta do material vegetal destinado à confecção das rasas, a experiência de D. Ana Cerdeira é um bom exemplo, exposto em sua fala:

Saio de casa às 7h da manhã e volto por volta das 11h, de casco, de remo. Levo mais ou menos 15' para chegar onde vou tirar o arumã. Muitas vezes vou sozinha mesmo! Muitas vezes preciso caminhar muito tempo a pé, procurando arumã. E quando acho, costumo carregar feixes de cerca de 50 braças.

3.5.2. Sobre a Extração, Produção e Comercialização do Palmito

Dos 26 entrevistados, 65,4% (N=17) praticam a extração do palmito nos açazais de suas propriedades, cuja principal ferramenta de trabalho é o terçado adquirido no mercado da cidade ao preço atual de R\$ 23,00. Vinte e três por cento (N=6) já trabalharam em fábricas de palmito atuando principalmente no corte dos toletes até o beneficiamento final. Esta atividade trabalhista ocorreu na Cooped no município de Curralinho e na Fábrica de palmito localizada no município de São Sebastião da Boa Vista (Registro fotográfico 6).

A extração do palmito envolve desde a subida no estipe para sua retirada até o transporte ao porto da residência. Na realização desta atividade foram citados os seguintes riscos: perigo de queda do estipe, principalmente na época de chuva quando ficam escorregadios; picadas de cobras e escorpiões; dores musculares e de cabeça devido ao esforço para o transporte de até 60 cabeças de palmito nos ombros e na cabeça.



a



b



c



d



e



f

Registro fotográfico 6-. Aspectos da produção de palmito na região(a) fabriqueta na comunidade de Calheira; (b),(c), (d), (e) e (f), correspondem a fábrica de produção de palmito gerenciada pela Cooped.

A comercialização do palmito envolve poucos atores e no contexto comunitário esta é realizada por aqueles que praticam a extração do palmito (N=17), na forma de “cabeça” (N=16) e “beneficiado” (N=1) (Quadro 3).

Quadro 3. Número de extratores e comercialização da cabeça de palmito.

Extratores	Comercialização
6	Vende no seu porto para o atravessador e este para a Fábrica em Macapá
5	Vende no seu porto para o atravessador e este para a Fábrica em São Sebastião da Boa Vista
3	Vende diretamente na Fábrica em São Sebastião da Boa Vista
1	Vende no seu porto para o atravessador e este para a Fábrica no município de Bagre
1	Vende diretamente na Fábrica de Calheira (Com. São Miguel).
1	Vende diretamente para Cooped

A comercialização do palmito ocorre durante a época do inverno, coincidindo com a entressafra da produção de frutos. No atacado, o palmito de 1ª e 2ª qualidade foram mais representativos na comercialização, alcançando valores de R\$ 0,80 e R\$ 0,60 a unidade. Para a venda no atacado foram extraídas 31.200 cabeças. Na agroindústria, alcançou valores de R\$ 0,70 e R\$ 0,40 cujo maior volume comercializado foi o palmito de 2ª qualidade. No total foram extraídas 2.900 cabeças na última safra (Tabela 4).

Durante a época do verão, a comercialização do palmito ocorre com menor intensidade (n=4) e na safra da produção de frutos. No atacado, o palmito de 1ª e 2ª qualidade foram mais representativos na comercialização, alcançando valores de R\$ 0,90 e R\$ 0,60 a unidade. Para a venda no atacado foram extraídas 9.350 cabeças. Na agroindústria, alcançou valor de R\$ 0,80 a unidade e se comercializou apenas os de 1ª qualidade, totalizando 3.000 cabeças (Tabela 4).

Os recursos financeiros obtidos com a venda do palmito ficam em posse exclusiva do chefe de família (esposo), em casos muito restritos são divididos entre todos os envolvidos na coleta

Tabela 4. Comercialização da cabeça de palmito para o atacado e para agroindústria no período de inverno e verão durante o ano de 2010, no município de Curralinho, Pará.

INVERNO			
Atacado (N=15)	Preço Médio	Quantidade (cabeça)	Faturamento
1ª Qualidade	R\$ 0,80	12.100	R\$ 9.680,00
2ª Qualidade	R\$ 0,60	12.400	R\$ 7.440,00
3ª Qualidade	R\$ 0,30	6.700	R\$ 2.010,00
Total		31.200	R\$ 19.130,00
Agroindústria (N=2)	Preço Médio	Quantidade (cabeça)	Faturamento
1ª Qualidade	R\$ 0,70	1.000	R\$ 700,00
2ª Qualidade	R\$ 0,40	5.500	R\$ 2.200,00
Total		6.500	R\$ 2.900,00
VERÃO			
Atacado (N=4)	Preço Médio	Quantidade (cabeça)	Faturamento
1ª Qualidade	R\$ 0,90	5.000	R\$ 4.500,00
2ª Qualidade	R\$ 0,60	2.350	R\$ 1.410,00
3ª Qualidade	R\$ 0,30	2.000	R\$ 600,00
Total		9.350	R\$ 6.510,00
Agroindústria (n=1)	Preço Médio	Quantidade (cabeça)	Faturamento
1ª Qualidade	R\$ 0,80	3.000	R\$ 2.400,00
Total		3.000	R\$ 2.400,00

3.6. Alternativas de Uso

Várias partes do açazeiro são úteis na cultura material das comunidades ribeirinhas amazônicas e as entrevistas aplicadas aos 26 extrativistas revelam o papel desempenhado pela espécie. Um dos entrevistados alega que as pessoas não foram capacitadas para isso, demonstrando que esta prática não se inclui no *savoir-faire* da comunidade. Três outros afirmam desconhecer outro uso para o açai, além dos frutos e do palmito, enquanto os demais informantes (N=23) conhecem alguma outra finalidade, seja domiciliar (10 citações), medicinal (6), cobertura de casas (4), construção civil (3) e ornamental (1) (Quadro 4).

Quadro 4 – Alternativas de usos do açazeiro, por comunidades ribeirinhas de Curralinho, em categorias.

Categorias	Parte utilizada	Usos
Medicinal	Raiz	- decocção com casca de verônica, para amenizar cólicas; decocção para combater diarreia; xarope para asma.
	Palmito	- o sumo do palmito batido é indicado para aplacar sangramentos, diarreia e curar feridas.
Construção	Estipe	- assoalho de casas, chiqueiros, estivas e tendas.
Cobertura de casa	Folhas	- cobrir teto de casas
Domiciliar	Sementes e cachos	- adubo
	Folhas	- peçonha, forrar paneiros.
Ornamental	Folhas	- enfeitar terreiros e Igreja durante a Festa de São João.

Questionados se há comercialização das sementes, todos afirmaram não fazê-lo e que não há procura por este recurso; assim esta atividade não favorece nenhum ganho extra aos extrativistas.

3.7. Organização Social e Expectativas para o Futuro

Um dos aspectos comuns à maioria dos peconheiros entrevistados (81%; N=21) vem a ser a participação em organizações comunitárias ou de classe (Figura 15). As instituições mencionadas foram: Associação comunitária, Colônia de Pescadores Z-37 de Curralinho, Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Curralinho e Cooperativa. Dezenove por cento declararam não participar de nenhuma organização de classe. No entanto, reconhecem a importância destas, seu papel para o fortalecimento da comunidade, e apoio para alcançar benefícios como a aprovação de projetos.

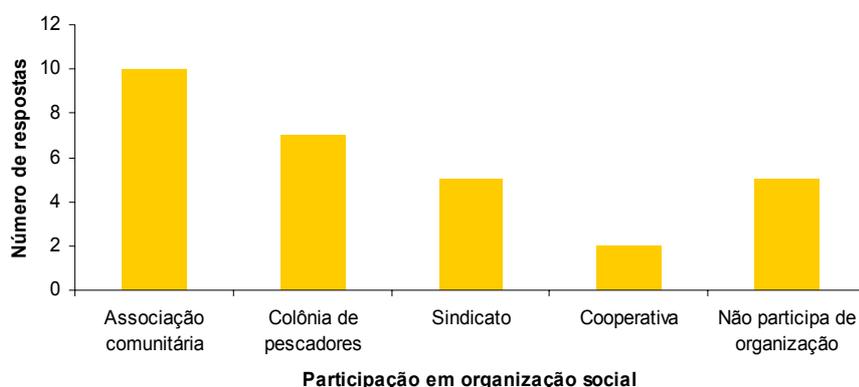


Figura 15- Participação dos peconheiros entrevistados em organizações comunitárias ou de classe no Município de Curralinho, Pará.

A busca dos extrativistas por apoio não só para a produção do açaí, mas para outras atividades, como a piscicultura, explica o interesse dos mesmos em fazer parte das associações comunitárias e cooperativas. Estas são de fato as representações jurídicas exigidas pelos programas de crédito rural para o financiamento de projetos, como o Pronaf.

Quanto à participação dos extrativistas no STTR, a mesma vem diminuindo nos últimos anos, conforme menciona o seu presidente, Sr. Paulino Correia Pereira, 57 anos. Segundo ele, o que vem ocorrendo é uma migração oportunista para a Colônia dos Pescadores, devido ao recebimento do seguro defeso, que corresponde ao valor de quatro salários mínimos.

As duas instituições apresentam-se como antagônicas quanto ao amparo dos trabalhadores de Currealinho, em especial dos peconheiros, que tanto podem comprovar a atividade de trabalhador rural, enquanto extrativista de açaí e produtor agrícola; como de pescador, enquanto ribeirinho que realiza a pesca de subsistência ou comercial.

Sobre os maiores problemas na organização da comunidade onde moram, os peconheiros fizeram avaliações que reúnem problemas de caráter internos e externos. Os de caráter interno, que foram os mais mencionados, são principalmente a falta de organização dos comunitários e o desinteresse em participar das reuniões. Isso implica diretamente nas tomadas de decisão das associações, o que pode comprometer o fortalecimento dos comunitários e gerar divergências internas, problemas também mencionados nas entrevistas.

As dificuldades de caráter externo dizem respeito à falta de apoio governamental, necessidade de mais iniciativas voltadas para a capacitação e mais projetos para a comunidade. Apesar de alguns peconheiros já terem participado de cursos de capacitação, a maioria reivindica assistência técnica continuada para as suas atividades de extração. Um dos informantes afirmou ter participado de um curso de manejo do açaí, porém tem receio em colocar em prática as técnicas ensinadas, dizendo não ter segurança em consultar as apostilas doadas pelos técnicos.

Quando questionados sobre as expectativas para o futuro, os temas mais mencionados foram: assistência técnica, melhoria de infra-estrutura e escoamento da produção, apontados como fundamentais. Percebe-se que a idéia de futuro remete ao atendimento de necessidades para a realização de suas atividades. Os extrativistas afirmaram que para mudar a situação seria importante investir em capacitação técnica e financiamento para o manejo do açaizal.

O futuro desejado para o desenvolvimento local, de acordo com a visão dos peconheiros, inclui a verticalização da produção do açaí em Currealinho. Vários

informantes mencionam o desejo de que os projetos de beneficiamento do fruto na própria região se concretizem e garantam melhores rendas para as comunidades. A diversificação da produção, também é um anseio local, tendo em vista o interesse em garantir outras formas de geração de renda. Os entrevistados mencionam algumas alternativas, como a piscicultura e o cultivo de frutíferas, as quais poderiam gerar ingressos, principalmente durante a entressafra do açaí.

3.8. A Cadeia de Valor do Açaí

Cadeia de Valor é uma sequência de atividades que se inicia com a origem dos recursos e vai até o descarte do produto pelo último consumidor. Em qualquer indústria, o processo de produção começa com a aquisição de matérias-primas e termina com a distribuição e venda de bens e serviços acabados: é a cadeia vertical. A questão fundamental na estratégia do negócio é como organizar esta cadeia.

Podemos afirmar em uma primeira observação, que há uma dependência do extrativista com os atravessadores e está calcada em relações sociais e de compadrio. Informações sobre preço e mercado relacionadas ao açaí e o palmito circulam entre os extrativistas e dirigentes das associações, mas o preço de comercialização ainda é ditado pelo “patrão”. As organizações sociais dos extrativistas não estão capacitadas para o mercado do açaí e dependem de outros padrões e/ou de agroindústrias para escoamento da produção.

3.8.1 Os Atravessadores

Os intermediários são denominados localmente de atravessadores. Estes são os atores envolvidos no escoamento da produção para a comercialização no mercado local e regional. A partir do levantamento de campo e de entrevistas formais e informais realizadas junto aos que praticam a atividade de comercialização percebemos que existem diferenças de atuação entre os atravessadores. Em função disso os classificamos em três tipos: atravessador da comunidade, atravessador local externo, barqueiro de fora do município.

O primeiro intermediário é o *atravessador da comunidade*, que vem a ser morador local, proprietário de um barco pequeno e geralmente possui açaizal próprio. Ele arrecada os frutos coletados pelos demais peconheiros uma a duas vezes por semana durante a safra e os repassa para os outros dois tipos de atravessadores.

O segundo tipo é o *atravessador local externo*, geralmente é morador de comunidades localizadas próximas da foz do rio Canaticu. Ele é quem negocia com os barqueiros que aportam para a compra da produção arrecadada. Tem o papel de atualização das informações sobre o preço do açaí, pois mantém contato constante com os compradores de fora, facilitada com a popularização da telefonia móvel na

região ribeirinha. Não possuem contratos de venda e fazem os acertos de compra e o agendamento do dia de arrecadação da produção. O pagamento é feito sempre à vista e em dinheiro. Durante a entressafra, utilizam outras fontes de renda como: aluguel dos barcos, recebimento de benefícios sociais e seguro defeso ou atividades de comércio de secos e molhados.

Uma mulher se destaca nesta categoria de atravessador e é referenciada pelo fato de garantir a compra da produção a ela encaminhada e pelos contatos com compradores de fora.

O terceiro tipo é o *barqueiro de fora do município*. Pode ser ou não proprietário do barco. Sua atuação abrange o mercado regional, tendo como principais centros de compra os portos e mercados de outros municípios do Pará e Amapá.

Os barqueiros que compram o açaí em Currálinho repassam a produção principalmente para Cametá, Breves, Belém, Macapá e Abaetetuba. Contam com mão-de-obra contratada, possuem barcos maiores e adaptados para o congelamento do fruto. O gelo é comprado principalmente em Breves ao preço de R\$90,00 a tonelada. Consomem até 1100 litros de combustível por viagem. Um dos barqueiros entrevistados afirmou que seu barco consome 10 toneladas de gelo para conservar até 2000 rasas de açaí. Durante o verão, os barqueiros entrevistados compram açaí das comunidades de Currálinho e Breves, enquanto que no inverno, as comunidades fornecedoras são principalmente do Município de Anajás e Oeiras do Pará (Tabela 5).

Tabela 5- Quantidade e preços das rasas de açaí pagas pelos atravessadores. AC: Atravessador da comunidade; AL: Atravessador externo local; BQ: Barqueiro de fora do município.

	Entressafra			Saфра		
	Máx.	Mín.	Méd.	Máx.	Mín.	Méd.
AC (N=1)						
Quantidade comprada (Rasas/mês)						320
Preço de compra/rasa (R\$)						4,00
Preço de venda da rasa (R\$)						5,00
AL (N=4)				8.000	1.680	5.085,71 ±3.501,31
Quantidade comprada (Rasas/mês)				4	6	4,8 ±0,84
Preço de compra/rasa (R\$)				5	8	5,8 ±1,25
Preço de venda/rasa (R\$)	8.000	1.400	4.700	8.400	8.000	8.200 ±282,84
BQ (N=2)						
Quantidade comprada (Rasas/mês)			±4.666,9 0			
Preço de compra/rasa (R\$)	22	14	18 ±5,66			6 a 8*
Preço de venda/rasa (R\$)	28	28	28			8 a 10*

* Informação obtida de apenas um dos barqueiros entrevistados. A quantidade de rasas informadas expressa a compra em vários municípios produtores.

3.8.2. Os Batedores de açaí

Foram entrevistados seis batedores, dois homens e quatro mulheres. A idade dos entrevistados variou de 42 a 58 anos, sendo que o tempo declarado que estão na atividade variou de 1 a 30 anos. Todos são nascidos no próprio município de Currálinho, sobretudo em comunidades rurais da região dos rios Canaticú e Piriá. Essas pessoas ingressaram na comercialização do açaí para melhorar a renda da família. Dois informantes explicam que esta foi a opção de renda que eles encontraram quando vieram da comunidade para a cidade. Ressalta-se que um dos batedores entrevistados atua na comunidade Vila do Piriá.

A venda do vinho é realizada em pontos específicos para a esta atividade comercial; outros usam um compartimento da própria residência, construído para este fim, como ponto de venda. Atualmente nenhum dos entrevistados paga algum imposto ou alvará para a prefeitura. Além da comercialização do vinho do açaí, três dos informantes afirmaram exercer outra atividade econômica paralela: (i) proprietário de um pequeno restaurante; (ii) venda de mercadorias; (iii) micro empreendedor e atravessador de frutos de açaí durante a safra.

A contratação de mão-de-obra é praticada por apenas uma batedora, a qual emprega cinco pessoas, pagando uma diária de R\$10,00 para três mulheres que auxiliam no restaurante e R\$5,00 para dois homens que realizam o transporte dos frutos. Dois informantes, afirmam que contam com o apoio familiar; um tem o auxílio da esposa e o outro tem o apoio de quatro filhos para a realização das atividades. Os outros entrevistados realizam o processamento e comercialização do vinho sem apoio de terceiros, contando apenas com a contratação de carregadores, os quais recebem R\$0,50 pelo transporte de cada rasa (Registro fotográfico 7).

O açaí é consumido durante todo ano em Currálinho. No entanto, nem todos os batedores se matem da atividade na entressafra. Apenas alguns conseguem garantir esse comércio durante período, pois o preço da rasa fica mais caro. Esse é o caso dos seis batedores entrevistados. Foram observadas diferenças quanto à quantidade de açaí comprada ao longo de um mês (Tabela 6). A abundância do fruto no verão atrai várias pessoas para a atividade da venda no vinho de açaí. Segundo o presidente da Associação dos Batedores de Açaí de Currálinho (ABAC), o número de batedores chega a triplicar nesse período. Desta forma o produto fica bem mais barato, sendo que o melhor tipo de vinho, o “açaí grosso”, alcança preço máximo de R\$2,00 /litro.

Tabela 6. Quantidade de rasas de açaí compradas por mês, preços e rendimento em litros de acordo com a safra e entressafra. (N=6 informantes).

	Entressafra			Safra		
	Máx.	Mín.	Média	Máx.	Mín.	Média
Quantidade comprada (Rasas/mês)	360	36	207±134,12	420	60	243±153,48
Preço da rasa (R\$)	60	20	32,5±8,66	8	6	8,88±2,72
Rendimento (Litros/rasa)						
Açaí grosso	8	6	7±1,41	10	6	7,5±1,91
Açaí médio	15	4	13,5±1,73	15	10	11,67±2,89
Preço do vinho (R\$/litro)						
Açaí grosso	5	4	4,5±0,71	2	2	2±0,0
Açaí médio	4,5	3	3,87±0,63	2	1	1,33±0,58

A maioria dos batedores (n=4) declarou que a quantidade de litros obtida de uma rasa é variável entre os períodos de safra e entressafra. Logicamente, os preços passam a ser mais elevados na época de escassez, principalmente para o “açaí grosso”, que atinge um valor máximo de R\$5,00/litro na entressafra.

A conservação do vinho congelado não é praticada pelos batedores, uma vez que a preferência é o açaí “batido na hora”. A manipulação do produto foi alvo de várias ações de fiscalização, principalmente no período do surto da Doença de Chagas, que ocorreu no ano de 2009. A Secretaria Municipal de Saúde promove cursos de higienização da produção de vinho de açaí esporadicamente e fornece material como aventais, toucas e máscaras.

Quatro entrevistados fazem o uso do hipoclorito de sódio e do sulfato de alumínio para o tratamento da água, além de realizarem a fervura da água a ser utilizada. Apesar de haver a fiscalização dos pontos pela prefeitura, um dos informantes explica que a atuação deveria ser mais rigorosa e mais frequente. Quanto aos ambientes de manipulação do açaí, estes se encontram expostos e próximos à rua.



a



b



c



d



e



f

Registro fotográfico 7- Batedores de açaí na cidade de Curralinho. (a), (b), (c) e (d) pontos de venda localizados no centro da cidade, (e) ponto de venda na periferia; (f) sementes de açaí para recolhimento da limpeza pública.

Os custos envolvidos nesta atividade envolvem insumos que na sua maioria são facilmente adquiridos na própria cidade. Um item importante são os sacos plásticos de 1kg, que custam R\$2,50/cento (Tabela 7). A manutenção de algumas peças que compõem a máquina de processamento também é mencionada, sendo estes itens substituídos geralmente a cada três meses.

Tabela 7. Principais insumos utilizados pelos batedores no Município de Curralinho, Pará. (N=6)

Insumos	Valor (R\$)
Saco plástico de 1kg (cento)	2,50
Sacola grande (cento)	4,00
Saca de 60kg (unidade)	1,00
Sacola pequena (cento)	1,50
Sulfato de alumínio (100g)	1,00
Palheta (unidade)	5,00
Tampa da máquina (unidade)	5,00
Frete (valor por rasa)	0,50
Mão-de-obra de auxiliar de batedor (diária)	10,00

Os principais fornecedores são oriundos, por ordem de importância, dos rios Canaticu, Piriá e das Ilhas Muritituba, Caí Grande, Caizinho, Aturiá, entre outras, situadas no rio Pará, município de Oeiras.

Os atores sociais que compõem a cadeia produtiva do açaí, identificados foram: extrativistas/peconheiros, atravessador local, atravessador externo local barqueiro, associações locais e agroindústrias, os batedores e os consumidores (Figura 16).

1. Extrativistas (peconheiros): São em sua maioria extrativistas e/ou agricultores familiares e representam os principais fornecedores dos frutos de açaí na cadeia produtiva. O extrativista após colher o fruto destina uma parte da produção ao consumo familiar e o excedente é comercializado para atravessadores, associações e batedores;

2. Atravessador local (comunitário): são extrativistas que coletam e compram açaí de outros extrativistas, são também atravessadores. Esta relação pode ser familiar, e neste caso os filhos trabalham para os pais, ou os patriarcas assumem esta função na comunidade. E ainda pode ocorrer extrativista com maior poder aquisitivo

que compra o fruto de outros extrativistas locais e revendem a outros atravessadores locais que vivem nos chamados entrepostos locais e/ou externos, ou na cidade;

3. Atravessador 2 (externo local) : aquele que vai até o interior comprar os frutos do extrativista ou do atravessador local e os revendem aos batedores de açaí da cidade e nos mercados regionais (S. Sebastião da Boa Vista, Abaetetuba) e estaduais(Macapá);

4. Atravessador 3- (associações): algumas associações comercializam o fruto do açaí comprado de seus associados extrativistas e o revendem para atravessadores externos ou para agroindústria em Belém;

5. Batedores: são os que adquirem os frutos no porto e levam para sua unidade de transformação. O fruto do açaí é beneficiado e comercializado como vinho;

6. Consumidor: aquele que está no final da cadeia produtiva, é o comprador de vinho de açaí.

A cadeia de valor do açaí na região é complexa havendo diferentes fluxos e processos nesta comercialização. Em uma primeira visualização da cadeia de valor do açaí é possível perceber a ocorrência de dois grandes fluxos. Um diretamente relacionado ao interior dos rios onde está às comunidades que mais produzem o fruto e outra externa voltada a comercialização do fruto para os mercados regionais e nacionais. A cadeia de valor do palmito parece ter menor número de agentes envolvidos. Isso provavelmente ocorre devido proibição de “tiração” de palmito e valorização do preço do fruto,além das dificuldades no processamento e a vigilância do IBAMA na região. Em algumas comunidades há o fabrico clandestino de “conservas” (denominação local para a produção do palmito). A Cooped que é proprietária da fábrica de palmito não possui registro para operacionalização e comercialização, assim o palmito processado no local é vendido às fábricas de outros municípios.

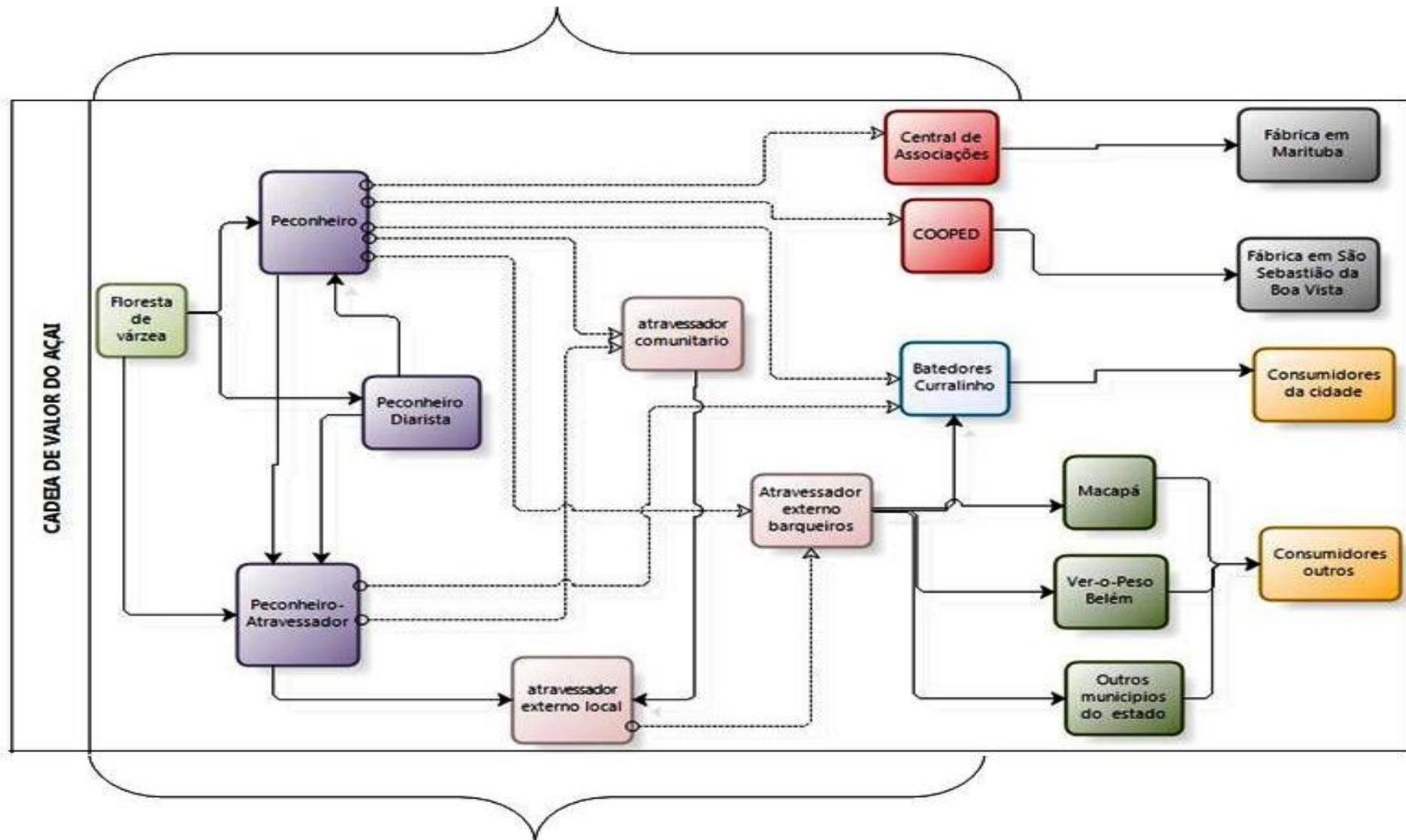


Figura 16- Cadeia de valor do fruto do açáí no município de Curralinho. Entre chaves o circuito da cadeia operacionalizada nos rios;

3.8.3. O Mercado Local

O consumo de açaí na cidade de Curralinho é diário. A comercialização dos frutos é feita no porto construído para tal atividade e de propriedade particular. De acordo com o comerciante que o construiu, *“foi construído para dar apoio para o pessoal vender o açaí com mais higiene. É a minha colaboração para os vendedores”*. Aqui atravessadores do município e de fora deste, bem como produtores desembarcam os frutos do açaí e os vendem aos batedores. Ainda em relação à questão sanitária, ele considera que a Vigilância Sanitária é atuante e exigente.

Segundo o proprietário ele não cobra taxas para o desembarque dos frutos. A venda é realizada em dois períodos diários. Pela manhã, ao alvorecer a partir das 5:00hs e um segundo período a partir das 14:00hs, quando os barcos e canoas atracam com os frutos. Os dias da semana considerados “fortes” para a comercialização são as terças, quartas e quintas-feiras. O produto é comercializado para os batedores de açaí da cidade de Curralinho que negociam preços e quantidades com os atravessadores e extrativistas que chegam à cidade.

Foi estimado que cerca de 250 rasas /dia de frutos de açaí são comercializados na cidade de Curralinho no período de inverno. Considerando o preço médio de R\$25,00 a rasa, e que cada rasa produz em média 12 litros de vinho, são produzidos cerca de 3.000litros/dia de açaí na cidade. Considerando o preço médio de R\$5,00/litro (fevereiro de 2011), chega-se a conclusão que a venda de vinho representa um giro financeiro diário equivalente a R\$15.000,00. Se consideramos que os 120 batedores “oficiais” estejam em atividade nesta época, podemos estimar que o ganho de cada batedor é de cerca de R\$125,00/ dia. Inserindo as despesas diárias informadas (compra de açaí, frete, mão de obra, sacos plásticos) esse valor tende a diminuir em mais de 50% o que corrobora a afirmação do presidente da Associação dos Batedores de Açaí: “para garantir seu ponto de venda e a compra de frutos o batedor deve possuir uma reserva de dinheiro”.

4- CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar desta pesquisa ter atingido pelo menos três gerações, afirma-se que as respostas individuais se assemelham muito, o que pode ser justificado pelo isolamento das comunidades e a preservação dos costumes e identidade local. As mulheres, exceto as batedoras de açaí da cidade estão invisíveis neste processo.

O extrativismo, como todas as outras atividades, insere-se no calendário da produção tradicional amazônica que, também e em última instância, é subordinado ao movimento cíclico das águas. Essa forma de trabalho se apresenta para algumas famílias, ora como a principal fonte de renda e para outros, como complemento da

renda familiar, visto que outros membros da família contribuem para a renda familiar através de outras atividades produtivas como o extrativismo da madeira e a pesca, além trabalho informal em Curralinho, como: carregador no porto. Esta forma de trabalho é mais desenvolvida no período da entressafra. Em Curralinho a atividade dos extrativistas de açaí não deve ser considerada como uma prática acessória da atividade rural, mas como uma das formas de trabalho desse ator sobre o ambiente que habita definindo seus modos de vida.

De acordo com análise das entrevistas não há mecanismos que permitam aos extrativistas e comerciantes difundirem o produto em mercados. Isto justifica-se pela ausência de subsídios à organização da produção, beneficiamento e industrialização do produto que devido a sua perecibilidade precisa ser transformado para alcançar outros mercados.

A proposta de instalação de um Arranjo Produtivo Local (APL) no município ainda em elaboração foi realizada pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA) e está ligada ao grupo do Território da Cidadania e a Cooped, com recursos do Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Arquipélago do Marajó. Trata-se de um plano estratégico de desenvolvimento regional, referenciado no Plano Amazônia Sustentável (PAS), que estabelece novos paradigmas para o desenvolvimento da Amazônia Brasileira e suas sub-regiões. O Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Arquipélago do Marajó possui cinco eixos temáticos: a) ordenamento territorial, regularização fundiária e gestão ambiental; b) fomento às atividades produtivas sustentáveis; c) infra-estrutura para o desenvolvimento; d) inclusão social e cidadania; e e) relações institucionais e modelo de gestão.

Foi observado que não existem linhas de crédito específicas para a cadeia produtiva do açaí. No entanto, o produto está inserido em algumas políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que na cidade de Curralinho envolve a Emater. As instituições já cadastradas no PAA para receber o vinho do açaí são: as creches municipais e a Associação de Apoio aos Deficientes.

Espera-se que na implantação do eixo de ação “inserir o Marajó no mercado da sustentabilidade”, previsto no Programa Viva Marajó não repita para o comércio do açaí os ciclos extrativistas já vivenciados na Amazônia, como o da borracha e o da castanha.

A expectativa dos peconheiros é que na transformação de sua realidade haja a valorização do trabalho extrativista. Assim, é urgente a implantação de políticas públicas que assegurem o acesso desses peconheiros à garantia ao trabalho e aos direitos sociais, como: educação, saneamento, saúde e energia.

Como produtores, que haja democracia na promoção de crédito e incentivos à construção de espaços adequados para a verticalização da produção de açaí e infraestrutura necessária para o escoamento da mesma. É fundamental eliminar a prática da mais-valia extraída pelos atravessadores.

No que se refere à melhoria da qualidade da produção de açaí para o município sugerimos:

1. A seleção, localização e caracterização das áreas de concentração de açazais são determinantes para a boa produção;
2. O controle da produção de fruto e palmito é importante para o planejamento da colheita e também para estabelecer estratégias de negociação para comercialização a ser realizada pelo produtor;
3. No processo de coleta e debulha é importante planejar cada atividade, principalmente o “*onde*” será coletado, o “*quando*” e “*quantas vezes*” serão feitas as coletas (ciclo e periodicidade) e quais as técnicas e ferramentas serão utilizadas;
4. No acondicionamento do fruto logo que os cachos forem debulhados e colocados dentro da rasa, devem ser transportados e acomodados em lugar que tenha sombra. Quando expostos à luz do sol, a casca começa a secar liberando a enzima polifenoloxidase. O uso de recipientes plásticos para a debulha é recomendável;
5. Na coleta, transporte e armazenamento do palmito, este deve ser extraído de estipes selecionadas a produção de palmitos de 1º e 2º qualidades. Após o corte, para evitar a contaminação ou ataque de insetos deve ser transportada ao local de comercialização no tempo máximo de 1 hora. As “cabeças” devem ser depositadas em local sombreado e cobertas com pano, sacos plásticos, jornal ou lona plástica para evitar a oxidação;
6. Doenças e Pragas – Os peconheiros devem ser treinados a registrar o tipo de dano causado na planta e sempre que possível coletar o agente. Entrar em contato com órgãos públicos responsáveis (Emater, Embrapa) para obtenção de orientações preventivas.

Para as Políticas Públicas

A implementação e monitoramento das políticas públicas já existentes poderiam reduzir os inúmeros problemas que existem na região do Marajó. As políticas públicas como o PAA, valorização de preços aos PFNM, implantação do Cadastro Ambiental

Rural (CAR) como contribuição às políticas do Ministério de Desenvolvimento Agrário referentes ao tamanho mínimo de área produtiva, Certificação de Produtos Florestais Não-madeireiros, Política Nacional da Sociobiodiversidade podem contribuir para a melhoria das condições de trabalho e produção do fruto do açaí na região.

As políticas públicas citadas se associadas às ações de cunho social, político e ambientais sugeridas a seguir contribuiriam para alavancar a conservação das práticas de uso tradicional do açaí:

1. Implantação de sistemas para melhoria da qualidade da água nas comunidades;
2. Criação de cursos técnicos especializados em conservação e manejo de produtos florestais madeireiros e não-madeireiros com certificação educacional correspondente aos níveis de ensino fundamental e médio;
3. Ordenamento territorial e fiscalização das áreas de produção de frutos e palmito por meio da implantação de planos de manejo;
4. Criação de um Programa específico para financiamento de pesquisas, extensão e apoio à produção de espécies arbóreas com potencial produtivo no município;
5. Criação da Rede Multidisciplinar de Ações Extrativistas com a participação de Instituições Governamentais (de Ensino, Pesquisa e Extensão) e Não Governamentais para atuar na elaboração de diretrizes técnicas, científicas e de extensão de forma a contribuir na qualidade de vida da população por meio da produção extrativista local;
6. Valorização das mulheres enquanto peconheiras e comerciantes com capacitação e difusão de questões de igualdade de gêneros;
7. Fortalecimento institucional das organizações sociais existentes que atuam com a produção e comercialização dos frutos e palmito especificamente a Central de Associações e a Cooped;
8. Divulgação aos produtores de açaí das legislações ambientais que tratam da instalação de fábricas e registros de produção;

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDERSON, A. B. IORES, E. M. **A lógica do extrativismo**: manejo de recursos e geração de renda por produtores extrativistas no estuário amazônico. In: DIEGUES, A. C. MOREIRA, A. de C. C. (org.). **Espaços e recursos naturais de uso comum**. São Paulo: NUPAUB – USP, 2001.

CHELALA. C. 2009. **Arranjo produtivo local do açaí nos Municípios de Macapá e Santana**.– NAEA- UFPA. Disponível em <http://www.sudam.gov.br/.../4-APLACA-IL-MACAPA-E-SANTANA.doc>, acesso em 16 de março de 2011.

ENRÍQUEZ GONZALO VÁSQUEZ. Biodiversidade, cadeias produtivas e comunidades extrativistas integradas. **Tese de Doutorado**. Brasília – DF, Junho/2008.

GODOY, R. A.; BAWA, K. S. 1993. The economic value and sustainable harvest of plants and animals from the tropical forest: Assumptions, hypotheses, and methods. *Economic Botany*, 47(3): 215-219.

GOVERNO FEDERAL. 2009. Cadeias de produtos da sociobiodiversidade: agregação de valor e consolidação de mercados sustentáveis”. Brasília. Disponível em http://www.mdic.gov.br/arquivos/dwnl_1259163386.pdf. Acesso em 16 de março de 2011.

_____. 2009. Plano nacional da sociobiodiversidade. Brasília.. Disponível em http://portal.mdamgov.br/portal/saf/arquivos/view/sociobiodiversidade/PLANO_NACIONAL_DA_SOCIOBIODIVERSIDADE- julho-2009.pdf. Acesso em 16 de março de 2011.

HOMMA, A.K.O. NOGUEIRA, O.L, MENEZES, A.J.. CARVALHO, J.E NICOLI C.M.L, MATOS, G.B. 2006. Açaí: novos desafios e tendências. **Revista Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**. Belém, v. 1, n. 2, jan./jun 2006. Disponível em www.florestavivaextrativismo.org.br/.../2006_oyama_acai.pdf, acesso em 20 de março de 2011.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (ano 1990 a 2009). Disponível em <http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela>, acesso em 16 de março de 2011.

JARDIM, M. A. G. MOURÃO, L. GROSSMANN, M. 2004. **Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.): possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico**. Belém. Museu Paraense Emílio Goeldi,. 274 p.:Il. – (Coleção Adolpho Ducke)

JOHNSTON, M. 1998. Tree population studies in low-diversity forests, Guyana. II. Assessments on the distribution and abundance of non-timber forest products. *Biodiversity and Conservation*, 7: 73-86.

MACHADO, F. S. 2008. **Manejo de Produtos Florestais Não Madeireiros**: um manual com sugestões para o manejo participativo em comunidades da Amazônia. Rio Branco, Acre: PESACRE e CIFOR.

MARQUES, M.E.F. SILVA, J.L.G. 2009. A Cadeia produtiva do açaí. XIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e IX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação – Universidade do Vale do Paraíba. Disponível em http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2009/anais/arquivos/0769_0425_01.pdf, acesso em 16 de março de 2011.

PENDLENTON, L.H. 1992. Trouble in Paradise: Practical Obstacles to Nontimber Forestry in Latin America. In: Sustainable Harvest and Marketing of Rain Forest Products. pp 252-262,

POULET, D. 1998. **Açaí – Estudo da cadeia produtiva fruto e palmito**. Macapá, Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá, 43 p.

REBELO, G.H ET AL. O desafio do desenvolvimento sustentável no manejo de produtos florestais não madeireiros: obstáculos e oportunidades na várzea amazônica. In: Manejo Florestal nas várzeas: oportunidades e desafios. Salomão, R.; Terezo, E.; Jardim, M. (Orgs.). MPEG. 2007. pp 177-208

SHANLEY, P.; LUZ, L.; CYNERY, M. The interface of timber and non-timber resources: declining resources for subsistence livelihoods (Brazil). In: SHANLEY, P.; PIERCE, A.; LAIRD, S.; PRANCE, G. (Eds.) **Tapping the green market: certification and management of non-timber forest products**. London, Earthscan publication LTD. 214p., 2002.

SILVA, L. C. 2005. *Cadeias Produtivas de Produtos Agrícolas*. **Boletim Técnico MS 01/2005, 21/04/2005, UFES**, Vitória – ES,. Disponível em <http://www.univasf.edu.br/~cprod/eventos/fenagri2009/Material%20de%20Apoio%20-%2003a%20-%20Cadeias%20produtivas.pdf>, acesso em 12 de fevereiro de 2011.

6- ANEXO: Questionário

PROJETO: VIVA MARAJÓ - INSTITUTO PEABIRU

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZONIA/MUSEUPARAENSE EMILIO GOELDI

ESTUDO DA CADEIA DE VALOR DO AÇAÍ (FRUTOS E PALMITO) NO MUNICÍPIO DE CURRALINHO - MARAJÓ

Entrevistador: _____ Data: _____

Comunidade: _____ Rio: _____

CoordenadasGPS: _____ latitude _____ longitude

No SUCAM/funasa _____

DADOS PESSOAIS

1. Identificação

Nome: _____ Idade: _____

2. Naturalidade: _____

3. Estado Civil

(.....) Casado(a) () Solteiro(a) () Viúvo(a) () Concubinato(a) ()
Divorciado (a)

Nome	Parentesco	Idade	CN	CI	CT	TE	CPF	1ºG I	1ºG C	LÊ	AS.NOME	2ºG I	2ºGC	ens.Su p

OBS: CN= certidão de nascimento; CI= carteira de identidade; CT= carteira de trabalho; TE= título de eleitor; CPF= pessoa física. Escolaridade: 1ºGI= ensino fundamental incompleto; 1ºGC= ensino fundamental completo; 2ºGC=ensino médio completo; 2ºGI=ensino médio incompleto; EnSup.=ensino superior.

4. religião

() Católica () Espírita () Adventista () Protestante () Testemunha de Jeová () Umbanda () Não tem nenhuma () Outras: _____

5. Profissão: _____

6. Outras _____ atividades:

DADOS FUNDIÁRIOS

7. Há _____ quanto _____ tempo _____ mora _____ na _____ área?

8. Por que escolheram esta área para morar?

() disponibilidade de terra () porque os pais moravam aqui

() fartura de caça e pesca () fartura de produtos extrativistas (ex. açaí)

() outro _____

9. **Situação da Área** - Terra: () própria A quem pertence: _____

() Invasão () Alugada () Reserva () **Outro**.....

10. **Quais os principais produtos que sua família vende ou consome?**

Venda	Época do Ano	Preço	Consumo	Época do Ano

SOBRE O AÇAIZAL

11. Onde fica o açaiçal?

() Várzea () Igapó () Terra Firme () Na capoeira () Em área plantada () na reserva

11. Área de extração do açai é:

() Própria () Comunitária () Vizinhos () Outras

12. Quantos pés de açai você tem? Qual o tamanho da sua área?

13. Além do açai preto, quais outros tipos de açai tem na sua área?

Tipo	Características	De onde veio	Quem trouxe

14. Você faz manejo no açaiçal? Não () Sim ()

Como faz?

15. Quem ensinou _____

16. Há problemas com pragas e doenças?

Sim () Não () Quais?

Época do ano que aparecem? _____

Como as combate:

17. O Sr (a). planta açai?() Não Sim () que época planta?

18. Onde planta? _____

19. Como planta?

() joga o caroço no quintal () tira da floresta () faz mudas () outro: _____

20. Com quantas folhas tira a muda da floresta?

() 1- 2 folhas () 2-3 folhas () 3-4 folhas () 4- 5 folhas

21. Planta açáí com outras plantas?

Não () Sim () Quais?

22. Quantos pés de açáí pretende plantar no próximo ano?

23. Tem algum financiamento?

Sim () Não() _____

_Em **caso** **Negativo,**
porque? _____

SOBRE A EXTRAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS FRUTOS

24. Qual a quantidade de cachos coletados:

Dia:..... Lucro/dia:..... Mês:.....

Lucro/mês:.....

25. Quem debulha os frutos dos cachos ?

() homens () mulheres () meninos () meninas () todos juntos

26. Em sua opinião quem mais faz a debulha dos cachos:.....

27. Qual o número de pessoas envolvidas:

Homem:..... Mulher:..... Criança:.....

28. As pessoas são remuneradas (da família inclusive)?

() Sim () não. Valor pago aos homens: _____; as mulheres: _____ as crianças: _____

29. Na sua família quem costuma tirar o açáí para o consumo interno?

30. Quantos litros de açáí vocês consomem por dia?

31. Quando ocorre a Safra ?

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

32. E a Entresafra?

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

33. Quais as ferramentas que utiliza na extração?

34. Quais os problemas ou perigos na extração? E Como procura resolver?

35. Qual a quantidade produzida de **açaí por safra?(2010)**

	Inverno	Verão	Total	Venda (%)
Produção diária				
Produção total da safra				

36. Na sua família quem costuma tirar o **açaí** para venda? _____

37. Como transporta os frutos do **açaí**? Qual o preço da unidade?

() Rasa () Feito em casa () Compra Tipo (cipó/arumã) Preço da Unidade:.....

() Basqueta () Compra Preço da Unidade:.....

38. E para quem vende o **açaí ?**

Comprador	Onde	Preço(R\$)	Quanto vende (Saca/rasa)	Quanto ganha (R\$)
Intermediário				
Associação				
Cooperativa				
Agroindústria				
Venda direta na feira				
Aviamento (patrão)				
Consumo no local				
Merenda escolar				

39. Há contrato de venda? () formal,() informal,() apenas acerto,

40. De que forma é o pagamento?

() Em dinheiro, na entrega

() Em mercadoria, em várias vezes

() O pagamento já estava comprometido com dívidas de mercadorias

() Em dinheiro, parcelado

() Em mercadoria, na entrega

() Outra: _____

41. Quem na família é responsável pela venda e administração do dinheiro?

42. Quem ganha mais com a comercialização do açaí? _____ Porque?

43. Quais os benefícios da venda do açaí para você, a família, a comunidade ?

44. Você tem dificuldade para a comercialização? Sim () Não ()

45. Quais os principais problemas para a comercialização do açaí?

() Preço; () Prazo de pagamento; () Qualidade do produto; () Fiscalização; () Transporte; () Forma de pagamento; () Intermediário; () Desconhece o mercado;

46. Em sua opinião a produção de açaí está: Aumentando () Diminuindo ()

Porque? _____

SOBRE A EXTRAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO PALMITO

47. Extrai ou já trabalhou com palmito? Se apenas trabalhou (Onde e quando) Não ()
Sim ()

48. Quais as ferramentas que utiliza na extração?

49. Quais os problemas ou perigos na extração? Como procura resolver?

50. Costuma comercializar o palmito?() Sim () Não . Para quem?

51. De que forma?

() Cabeça () Beneficiado

52. No caso de beneficiar o palmito (produção artesanal), como é preparado?

_____ 53. Qual o preço?

	inverno						verão					
	atravessador			agroindústria			atravessador			agroindústria		
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a
Cabeça												

Beneficiado												
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

54. Na família quem fica com o dinheiro da venda do palmito. _____

OUTRAS ALTERNATIVAS DE USO

55. Além dos frutos e do palmito do açazeiro, quais outros usos você conhece?

Usos	Parte usada	Venda	Preço
Artesanato			
Medicinal			
Construção			
Cobertura de casas			
Domiciliar (vassoura, adubo)			

56. Quem fica com o dinheiro das vendas? _____

57. Comercializa sementes para outros artesãos ou compradores externos ?

() sim () não . Quem? _____

ORGANIZAÇÃO SOCIAL

58. Participa de alguma organização?

Sim () Não ()

Qual: _____

59. Qual a importância da organização dos coletores de açai? Por que?

60. Quais os maiores problemas na organização da sua comunidade? Por que?

_____ 61.
Quais as maiores necessidades de sua comunidade? Por que?

62. Quais suas expectativas para os projetos que estão chegando na região para a produção do açai? _____

63. Em sua opinião qual tipo de assistência técnica você deveria ter?

63. Você sabe o que é reserva da biosfera?

() sim () Não () já ouvi falar. Fonte de informação: _____.

65. Você conhece a reserva extrativista terra-grande pracuuba?

() Sim () não () já ouvi falar () tiro ação de lá () sou ex morador

Outro: _____

66. Sobre tudo que conversamos sobre o açazeiro, o que você faria para mudar, ou seja, melhorar suas condições de vida, de trabalho e venda dos produtos?
