



O açaí ribeirinho certificado: uma forma de garantir o reconhecimento de um produto diferenciado e de assegurar renda duradoura para ribeirinhos do Estuário Amazônico

Certification of traditionally produced açaí: establishing a differentiated product and ensuring sustained income for family producers in the Amazon Estuary

PEPPER, Leonora Genya¹; ALVES, Lívia de Freitas Navegantes²

1 Yale School of Forestry & Environmental Studies, Fulbright Scholar, leonora.pepper@fulbrightmail.org;

2 Profa. Dra., Universidade Federal do Pará, lnavegantes@ufpa.br

Resumo:

Grças à crescente demanda de açaí (*Euterpe oleracea*) no Brasil e no exterior, esse fruto tornou-se, nas últimas décadas, a principal fonte de renda para muitas famílias rurais do estuário Amazônico. Apesar das oportunidades econômicas apresentadas por este crescimento do mercado, persistem desafios significativos para pequenos agricultores. Estes desafios incluem o acesso ao mercado, questões ambientais resultando da intensificação de manejo, e concorrência no mercado com a expansão de produção. Em conjunto com a organização coletiva, através de cooperativas e associações, a certificação—orgânica, de origem, e de manejo sustentável—pode ser uma abordagem viável para enfrentar esses desafios.

Palavras-chave: certificação: venda coletiva: agro extrativismo.

Abstract:

Thanks to rising demand in Brazil and abroad, fruit of the açaí palm (*Euterpe oleracea*) has become, in the last two decades, a main source of income for many rural families of the Amazon estuary. Despite the economic opportunities presented by this market growth, significant challenges persist for small-scale producers. These challenges include access to market, environmental issues arising from intensified land use, and market competition stemming from expanding cultivation of the fruit. In combination with collective organizing through cooperatives and associations, certification—organic, of origin, and sustainable management—is one possible approach to confronting these challenges.

Keywords: certification; collective marketing; agro-extractivism.

Produção e consumo do açaí no estuário Amazônico

O açaizeiro, uma palmeira nativa da região norte do Brasil, é apenas uma das espécies da flora que compõe o âmbito tradicional de produtos florestais explorados no estuário amazônico. O



fruto do açaí é tradicionalmente produzido em sistemas agroflorestais. No estuário, é cultivado em—ou simplesmente colhido de—áreas de floresta baixo manejo de intensificação variada. Há muito tempo que esse fruto vem sendo alimento básico para as populações rurais, tanto que sementes de açaí foram encontrados em sítios arqueológicos na Ilha de Marajó, datando de há milhares de anos (Smith, 2002).

A partir dos anos 1960, uma grande migração rural-urbana levou às cidades da região a demanda para o açaí (Brondizio 2008). Agora é consumido pela população geral na Amazônia oriental, tanto rural como urbana, e tem uma grande importância cultural como símbolo de identidade regional. Também é congelado e enviado para todo o Brasil e para o exterior, onde é consumido na forma de polpa ou suco, ou utilizado como ingrediente em uma variedade de produtos alimentares especiais. Como resultado, a produção de açaí anual no Brasil cresceu de forma significativa; entre 2000 e 2011, a produção aumentou de 121.800 para 215.381 toneladas (IBGE, 2012).

A recente expansão na demanda do açaí apresenta a oportunidade para produtores de açaí de pequena escala de ganhar renda com a venda de uma mercadoria que, até recentemente, não chegava para além dos mercados locais. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o açaí é hoje o principal produto agroflorestral alimentício do Brasil em termos de valor, e em quantidade só superado pela erva-mate (IBGE 2011, 2012, 2013). De acordo com Brondizio (2008), o fruto do açaí "tornou-se a fonte de renda mais importante para a grande maioria das famílias ribeirinhas." Como tal, tem sido um catalisador importante para a conservação de várzea ao longo do estuário Amazônico (Padoch et al., 2008; Brondizio, 2008).

Apesar das oportunidades apresentadas pela crescente demanda global de açaí, os pequenos produtores continuam enfrentando vários desafios no cultivo e venda do açaí. Para muitos, a geografia do estuário continua a apresentar dificuldades no acesso ao mercado. Novos desafios também tem surgido. Estes incluem pressão para intensificar o uso da terra e a concorrência apresentado por novos e maiores produtores entrando neste mercado que agora virou lucrativo.

Em algumas comunidades, a implementação de modelos de venda coletiva está mudando o jeito dos agricultores se ligar ao crescente mercado global. Uma comunidade que tem se organizado para a venda coletiva é a Central de Associações em Currealinho, Marajó. Composto de vinte e duas cooperativas e associações, a Central tem como metas a exportação direta ao



exterior e a construção de uma fábrica para adicionar valor ao açaí antes dele sair de Curalinho. Por enquanto, a agregação da colheita de açaí facilita a exclusão dos intermediários, permitindo aos agricultores venderem diretamente aos compradores industriais.

Grandes proprietários e empresas também estão investindo em plantações em grande escala em áreas de terra firme (Cialdella and Alves 2014). A floresta de terra firme não é sujeita a inundações e tem um perfil de vegetação diferente de florestas de várzea, onde naturalmente cresce a maior incidência de açaí. Zonas de terra firme também tendem a ser geograficamente mais acessíveis para as agroindústrias. Estas plantações representam um modelo mais industrial da produção agrícola e prometem uma forte concorrência para os pequenos produtores que tende a crescer a medida que estas plantações atinjam a maturidade.

Agricultores familiares que praticam manejo tradicional do açaí no rio Canaticu, Ilha de Marajó, estão cientes das mudanças iminentes decorrentes dessa nova onda de investimentos no mercado. Segundo o presidente de uma cooperativa local, daqui a dez anos o mercado vai ser muito diferente. Por esta razão, os membros da cooperativa estão trabalhando para desenvolver um açaí diferenciado, de melhor qualidade da oferta geral. Também estão procurando diversificar a produção agroflorestal, a fim de não depender exclusivamente da renda gerada pelo açaí.

Diferenciação através da certificação

Uma forma para os produtores familiares em áreas de várzea continuarem a beneficiar da demanda global de açaí, mesmo com a evolução do mercado e sem ter que comprometer suas técnicas de manejo, é se conectar a mercados que valorizem o manejo tradicional e agroecológico. Os compradores nestes mercados podem estar dispostos a pagar melhor por um produto diferenciado, mesmo proveniente de áreas mais remotas e sem as economias de escala inerentes à produção maior e mais intensificada.

Agricultores no Rio Canaticu, Marajó, que compõem a cooperativa local, já adotam medidas para oferecer açaí de maior qualidade. Nas palavras de um produtor, o açaí dali é "limpo, de alta qualidade e extra escuro." Graças aos cursos de extensão implementados por agências governamentais e ONGs locais, esses produtores empregam melhores práticas que requerem que um mínimo de 50% de espécies florestais nativas permaneçam dentro de áreas de produção de açaí. Desta forma, eles não apenas moderam o incentivo para intensificar a



concentração da palmeira do açaí, mas também mantêm a integridade das áreas florestais sob manejo.

Estes esforços extras ficam sem recompensa econômica se a colheita é logo vendida a atravessadores, assim entrando no estoque geral. Se, no entanto, a colheita chega até mercados que reconheçam e valorizem essas medidas, existe um potencial para gerar um preço maior. Certificação para reconhecer e garantir as qualidades que diferenciam este açaí daria aos agricultores uma vantagem nos mercados internacionais de alimentos especializados.

Possíveis categorias de certificação incluem certificação orgânica, de origem, de comércio justo e manejo sustentável. A certificação orgânica iria reconhecer o que os produtores tradicionais já praticam—o cultivo sem qualquer aditivo sintético. Como o atual presidente da cooperativa Rio Canaticu apontou, daqui a dez anos o mercado de açaí será muito diferente dado aos novos investimentos. Vendo que uma grande parte deste investimento vai para plantações de monocultivo em áreas de terra firme, certificação de origem, reconhecendo açaí cultivado e colhido sob manejo tradicional em sistemas agroflorestais de várzea, seria primordial. Certificação de origem também facilitaria o desenvolvimento de uma marca de base local.

A certificação de manejo sustentável tem potencial de possibilitar a compensação por serviços ambientais atribuídos à biodiversidade sustentada. Essa opção poderia assemelhar-se, por exemplo, à certificação "Bird Friendly Coffee", desenvolvida pelo Centro de Aves Migratórias do Smithsonian ("Bird Friendly Coffee" 2015), que garante a produção orgânica de café sob sombra total, em sistemas que promovem aves e outras espécies.

A certificação de manejo sustentável aplicada à área sob manejo, em vez de a um produto específico, poderia apoiar a meta dos agricultores de diversificar as fontes de renda. Assim, qualquer produto agroflorestal proveniente (incluindo oleaginosas, bem como o cacau (*Theobroma cacao*) e outros frutos) poderia gerar um preço maior. Este tipo de certificação iria incentivar a preservação da biodiversidade dentro das parcelas de produção.

Uma entidade que poderia servir de exemplo para os agricultores da Central de Associações em Curralinho é a Cooperativa de Produtores Orgânicos do Sul da Bahia (CABRUCA). Essa cooperativa, formada por 32 produtores associados, está comprometida com a produção agroflorestal orgânica que promove simultaneamente a conservação da Mata Atlântica. Além de seu principal produto, o cacau, CABRUCA também fornece uma diversidade de outras



culturas. A cooperativa se esforça para construir relações comerciais para facilitar as vendas diretas, visando "parceiros que valorizem a origem, a história de cultivo, a qualidade, a rastreabilidade certificada e transparência nos negócios." A cooperativa passa por avaliação anual por IBD Certificações para manter a certificação orgânica, voltada para mercados brasileiros, norte-americanos e europeus.

Conclusões

Atualmente, muitos agricultores familiares vendem através de rotas convencionais, baseada em atravessadores que viajam de barco de uma comunidade a outra. Assim, suas colheitas entram em um estoque geral e a qualidade maior fica sem recompensa. Associações ou cooperativas locais de produtores, que promovem a venda coletiva do açaí, oferecem uma forma alternativo de venda que reconhece o produto de qualidade superior.

Em Curralinho, a Central de Associações está trabalhando para garantir contratos de venda para o mercado internacional, onde os compradores estão mais propensos a valorizar maior qualidade e medidas de conservação ambiental. Com o tempo, a esperança das lideranças dessa Central é estabelecer uma marca de açaí de qualidade superior e valorização maior.

A certificação garantiria para o comprador a aquisição de um produto de maior qualidade, assim como a procedência de um manejo ecológico, o que poderia facilitar a venda do açaí da Central à mercados exportadores especializados. Em combinação com a venda direta, viabilizada com a agregação da colheita pela venda coletiva através de cooperativas de produtores, a certificação apresenta o potencial de salvaguardar o domínio de mercado para os pequenos produtores enfrentarem um mercado em transformação.

Bibliografia

"Bird Friendly Coffee." 2015. *Smithsonian Migratory Bird Center*. Accessed April 25. <http://nationalzoo.si.edu/scbi/migratorybirds/coffee/>.

Brondizio, Eduardo S. 2008. *The Amazonian Caboclo and the Açaí Palm: Forest Farmers in the Global Market*. Edited by Charles M. Peters. Bronx, New York: The New York Botanical Garden Press.

"CABRUCÁ - Cooperativa Dos Produtores Orgânicos Do Sul Da Bahia." 2015. Accessed April 25. <http://www.cabruca.com.br/>.

Cialdella, N., and L. N. Alves. 2014. *La Rué Vers «l'Açaí» (Euterpe oleracea mart.): Quelle Place pour l'Agriculture Familiale? Trajectoires d'un Fruit Emblématique d'Amazonie*. *Revue Tiers Monde*:1-20.



IX CONGRESSO BRASILEIRO DE
AGROECOLOGIA

DIVERSIDADE E SOBERANIA
NA CONSTRUÇÃO DO **BEM VIVER**

IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, **Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura** 2012.

Padoch, C., E. Brondizio, S. Costa, M. Pinedo-vasquez, R. R. Sears, and A. Siqueira. 2008. **Urban Forest and Rural Cities: Multi-sited Households, Consumption Patterns, and Forest Resources in Amazonia** 13

Smith, Nigel J. H. 2002. **Amazon Sweet Sea**. Austin: University of Texas Press.