

SOLUÇÕES PARA A SUSTENTABILIDADE

#6



AÇAÍ: ALIMENTO ENERGÉTICO COM SABOR AMAZÔNICO

O açai (*Euterpe precatoria*) é um dos frutos mais consumidos pelas populações que vivem na região amazônica. Considerado uma superfruta com diversos benefícios à saúde, o açai possui uma cadeia produtiva com maior potencial econômico dentro das Unidades de Conservação (UC) onde a Fundação Amazonas Sustentável (FAS) atua. Ações de apoio e incentivo à produção de açai em comunidades ribeirinhas vem beneficiando 1.486 famílias em oito Reservas de Desenvolvimento Sustentável (RDS) e duas Reservas Extrativistas (Resex). A cadeia produtiva do açai é uma alternativa econômica e contribui para manter a floresta em pé, gerando renda e qualidade de vida às populações do interior do estado.

Resumo dos Objetivos

CONTRIBUIR para a erradicação da pobreza em todas as suas formas.

ACABAR com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

PROMOVER o crescimento econômico sustentável, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos.

ASSEGURAR padrões de produção e de consumo sustentáveis.

TOMAR medidas urgentes para combater a mudança do clima e os seus impactos.

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODSs) relacionadas



Acesse a série completa



Com alto poder nutritivo, energético e antioxidante, o açai é atualmente um alimento natural muito presente no dia-a-dia dos brasileiros e principalmente populações ribeirinhas. Rico em vitaminas A, E, D, K, B1, B2 e C, de minerais como cálcio, magnésio, potássio e ferro, em aminoácidos e óleos essenciais, o fruto pequeno de cor arroxeada proveniente da região amazônica tem se tornado mundialmente conhecido e exportado para diversos países.

Capaz de proporcionar diversos benefícios à saúde, como diminuição do colesterol, combate ao envelhecimento, melhoria da circulação sanguínea e do funcionamento do intestino, e ainda com poder de afastar doenças degenerativas e reduzir o risco de câncer, o açai é alimento presente em dietas e programas nutricionais de atletas e praticantes de esportes em geral, e também de atividades físicas, principalmente musculação.

Podendo ser consumido em forma de um suco a partir da polpa da fruta, que é o mais comum entre os nortistas, o açai também faz sucesso, principalmente nas outras regiões do país, como sorvete, creme gelado, doces e geleias, geralmente acompanhado de cereais, sementes e outras frutas como banana e morango, e, mais recentemente, também usado como composto vitamínico por multinacionais de bebidas, como a Coca-Cola.

Atualmente, cerca de 60% da produção do açai no Brasil vem do Estado do Pará, onde a quantidade produzida na extração vegetal em 2018 chegou a 147.730 toneladas do fruto, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).¹ O Amazonas é o segundo maior produtor do fruto e em 2018 foi respon-

sável por produzir 47.410 toneladas de açai. Roraima, Bahia, Rondônia e Tocantins também se destacam. Além da região Norte, que é a principal consumidora da superfruta, os estados do sudeste também são fortes consumidores.

No Pará predomina o açai da espécie *Euterpe oleracea*, com menos poder antioxidante, e no Amazonas o açai *Euterpe precatoria*, que tem mais antocianinas, substâncias que reduzem o envelhecimento das células. Outra diferença entre os dois tipos de açai paraense e amazense é que o fruto do Pará geralmente é cultivado, ou seja, oriundo de açazeiras plantadas. Já o fruto produzido no Amazonas advém, em maioria, de árvores nativas, que crescem naturalmente na floresta.

Mesmo com diferenças nutricionais e de cultivo, o açai do Amazonas fica atrás do açai paraense quando se fala em produção e escoamento - o Pará investe em plantações de açazeiros e é ligado ao resto do País por estradas. No Amazonas a extração do fruto ainda passa por empecilhos, como falta de acesso a água e energia elétrica em diversas comunidades produtoras, e os meios de tráfego são apenas os rios e lagos, o que dilata o tempo para transportar o produto final.

Fazer o açai do Amazonas despontar nacional e internacionalmente, em qualidade e vendas, é um desafio da cadeia produtiva do fruto, que tem esforço principalmente de cooperativas de pequenos e médios agricultores espalhadas pelo Estado, e também por agroindústrias no interior e na capital. Os municípios de Codajás, Manicoré, Manacapuru, Novo Aripuanã, Jutai, Humaitá e Fonte Boa são os maiores fornecedores e produtores do açai amazonense.

¹ IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura - 2018 <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/289#resultado>>

ETAPAS DA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ



O PROCESSO PRODUTIVO

O processo produtivo do açaí vem incorporando pequenas tecnologias diretamente nas comunidades. Na maioria delas ainda são usadas as "peconhas", um amarrado de pano que entrelaçado aos pés ajuda os comunitários a subirem açazeiros de quatro, cinco metros de altura.

Uma etapa importante é o processamento do fruto, que com apoio do Programa de Geração de Renda da FAS, passou a contar com bateadeiras de açaí.

QUALIDADE DA PRODUÇÃO

A cadeia produtiva do açaí acontece no período de inverno amazônico, entre novembro e julho, conhecido pelo excesso de chuvas. A produção do fruto nesse período funciona como uma alternativa de geração de renda às famílias nessa época do ano, onde as chuvas acabam afetando e diminuindo a produção de outras cadeias produtivas, como a farinha, a borracha, a pesca e a roça, por exemplo, que são típicas do verão, entre junho e outubro.

Todo o processo produtivo da cadeia começa dentro da floresta, com a extração do fruto diretamente na mata. No Amazonas, os coletores se dirigem às áreas onde há açazeiros e sobem nas palmeiras, que alcançam de 15 a 30 metros de altura, utilizando uma ferramenta chamada "peconha", um trançado de folhas e/ou saco de fibras amarrado aos dois pés que proporciona impulso às pernas e permite escalar pelo tronco até chegar no topo da palmeira, onde ficam os cachos com os frutos.

Na copa da açazeira o produtor corta os cachos de açaí com um facão e depois desce o tronco com os cachos nas mãos. Ele descarrega a primeira leva de frutos e sobe novamente na palmeira, continuando a coleta até atingir a quantidade de açaí desejada.

Uma tecnologia do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa) tem ajudado a trazer mais segurança nesse processo. Desenvolvido pelo engenheiro florestal Afonso Rabelo e os ilustradores

botânicos Felipe França e Gláucio da Silva, o Palmhaste é um engenho de alumínio naval que permite que os ribeirinhos cortem os cachos do fruto em terra. "Dessa forma, os produtores têm mais segurança no processo, e com o tempo e prática, mais agilidade na coleta dos cachos", explica Marilson Silva, coordenador da Regional Madeira da FAS.

Após os cachos serem colhidos, é iniciado o processo de debulhamento, onde os pequenos frutos são separados dos galhos utilizando uma espécie de pente de ferro para posteriormente passarem pelo processamento.

TECNOLOGIAS PARA PURIFICAÇÃO DE ÁGUA

Um dos principais entraves para o desenvolvimento das cadeias produtivas nas Unidades de Conservação do Amazonas, onde a FAS atua, é a deficiência nos serviços de abastecimento de água e de energia elétrica, que chegam a ser inexistentes em algumas comunidades.

Além de vários desafios de saúde, como as endemias e diarreias, a falta de água potável prejudica a produção das famílias. No caso do açaí, é um entrave para a qualidade do produto beneficiado.

"Com todas as dificuldades existentes têm comunidades que se aventuram em vender o açaí já beneficiado e para

isso acontecer, foi essencial chegar junto com um processo de abastecimento de água, com água de melhor qualidade, o que não tem em todas as comunidades", explicou Marcelo Castro, coordenador da Gestão do Conhecimento.

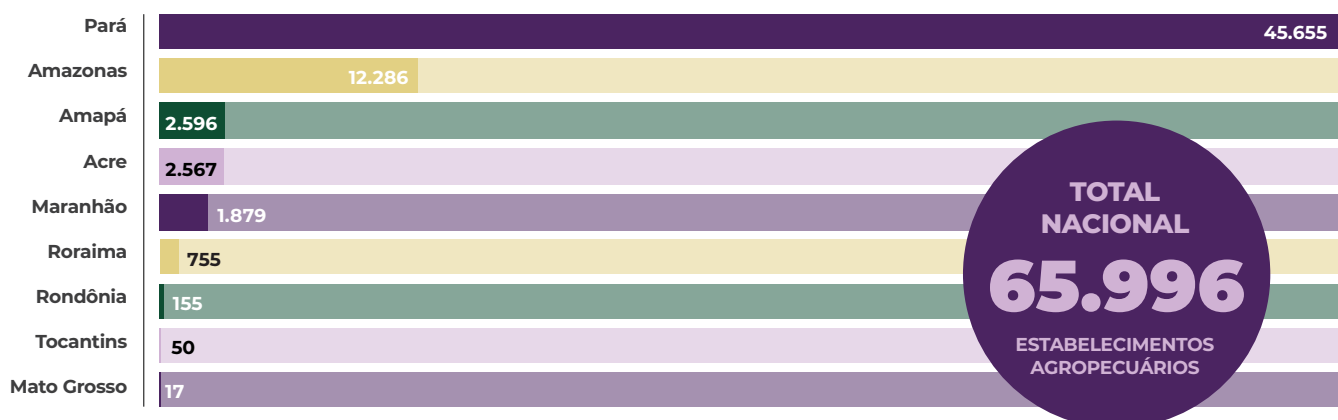
Por meio de parcerias, a FAS vem contribuindo para resolver esse problema. Um sachê purificador de água, tecnologia desenvolvida pela multinacional P&G, tem ajudado comunidades ribeirinhas a purificarem centenas de litros de água em casa. Somente em 2018, foram distribuídos de 122,4 mil sachês nas RDS Piagaçu-Purus, Madeira, Mamirauá e Cujubim.

"É um pó feito pela P&G, um produto que ao mesmo tempo que limpa, trata a água. Então as comunidades utilizam esse pó, limpam a água e depois usam essa água para produzir o açaí. Com essa água tratada eles fazem açaí para comercialização", explicou Jousanete Dias, coordenadora da regional Negro-Amazonas da FAS.

Outra solução para o problema da falta de água potável nas comunidades ribeirinhas é a construção de poços artesianos nas localidades, que vem sendo feito pela Aliança Água+Acesso. Foram oito sistemas instalados, que contam com sistema de alimentação via energia solar, construídos por uma parceria da FAS com Fundação Avina, Instituto Coca-Cola Brasil e WTT Brasil.

NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS AGROPECUÁRIOS E QUANTIDADE PRODUZIDA, POR PRODUTOS DA EXTRAÇÃO VEGETAL (2017)

2 1 3 RANKING POR ESTADOS



FONTE: IBGE - CENSO AGROPECUÁRIO

INVESTIMENTOS FAS (2016-2018)

UC	Investimento (R\$)		
	2016	2017	2018
RDS Piagaçu-Purus	R\$ 0	R\$ 29.471,00	R\$ 75.893,00
Resex Catuá-Ipixuna	R\$ 9.000,00	R\$ 850,00	R\$ 44.844,00
RDS do Juma	R\$ 16.238,91	R\$ 36.040,89	R\$ 17.247,50
RDS do Rio Amapá	R\$ 29.586,00	R\$ 21.352,82	R\$ 3.915,00
RDS do Rio Madeira	R\$ 0	R\$ 0	R\$ 6.000,00
RDS de Uacari	R\$ 0	R\$ 0	R\$ 4.660,00
TOTAL	R\$20.516,00	R\$53.261,00	R\$194.946,00

AÇÕES ESTRUTURANTES

Após o debulhamento e lavagem, o fruto do açaí passa pelo processamento, que pode ser feito manualmente ou por máquinas. Para tornar essa etapa mais ágil e tecnicamente viável, o Programa de Geração de Renda, da FAS, com recursos do Fundo Amazônia/BNDES, apoiou a aquisição de máquinas de processamento e despolpamento para diversas comunidades produtoras de açaí, a partir de uma decisão participativa. As famílias colhem os frutos e retiram a polpa utilizando o maquinário.

Foram entregues 4 despolpadeiras na RDS do Juma, 2 na RDS do Rio Amapá e 1 na RDS do Rio Madeira, totalizando 7 despolpadeiras entre 2016 e 2017.

De acordo com Marcelo Castro, coordenador do PBF no Médio-Juruá, as máquinas de açaí ajudaram tanto as comunidades a produzirem açaí líquido para comercialização na cadeia produtiva como deram segurança alimentar às próprias famílias, que passaram a consumir açaí de melhor qualidade. É a união dos esforços de mecanização

com a purificação da água no interior.

"A distribuição das despolpadeiras de frutas ou bateadeiras de açaí tirou a galera do século passado. Na região do Médio-Juruá foram mais de 50 despolpadeiras. É um processo mais higiênico, com maior aproveitamento e menor desperdício de energia mecânica da pessoa", disse.

Na RDS Piagaçu-Purus, considerada uma das maiores cadeias produtivas de açaí entre as reservas apoiadas pela FAS, e que tem foco na produção de açaí *in natura*, ou seja, existe uma média de 25 a 30 máquinas de processamento espalhadas pelas comunidades, usadas principalmente para auto-sustentância e comércio local.

"A escolha do pessoal foi por máquina de beneficiar açaí pensando na comercialização desse produto no comércio local e não na venda para fora porque o açaí não tem vida útil muito longa, a geração de renda acaba sendo bem baixa", explicou Jousanete Dias, coordenadora do Programa Bolsa Floresta na região do Negro-Amazonas.

Com o lucro da venda de açaí os próprios comunitários investem na cadeia produtiva, como o que aconteceu na RDS Mamirauá.

Mamirauá tem esse exemplo interessante. Eles pediram uma máquina de açaí para atender uma comunidade.

Com essa máquina eles produziram açaí e hoje conseguiram comprar mais nove máquinas para produzir o açaí. A produção era tão grande que eles conseguiram produzir, vender e comprar outras máquinas por conta própria", explicou **Valcleia Solidade**, superintendente de Desenvolvimento Sustentável da FAS.

DESAFIOS DA PERECIVIDADE

Manter os padrões de qualidade da produção é um dos principais desafios para a cadeia do açaí no Amazonas. A perecibilidade do fruto depois de colhido exige tratamento adequado de todas as etapas da cadeia produtiva, que se inicia no manejo e vai até a comercialização.

Com objetivo de melhorar esse processo, o Programa de Geração de Renda desenvolvido pela FAS vem oferecendo qualificação aos comunitários por meio de cursos e formações sobre boas práticas de colheita e produção. Entre as qualificações que os comunitários recebem estão capacitações sobre a importância do uso de itens de segurança, como capacete, bota e suporte para faca até recomendação de que as colheitas sejam feitas somente por adultos.

Para não perder a tradicionalidade e aprenderem como é feita a colheita, as crianças também sobem nas árvores, mas somente nas áreas de açaí para consumo próprio", ressaltou **Marcelo Castro**, coordenador da Gestão do FAS Conhecimentos.

Entre outras qualificações repassadas aos comunitários estão boas práticas desde a época da colheita, como não debulhar o açaí diretamente no chão ou em palhas de banana, como costumava ser feito, até indicações sobre a organização e a quantidade e

peso dos cachos no momento de transportar o açaí para escoamento, o tempo de coleta, a maneira correta de resfriamento e armazenamento para aumentar a perecibilidade.

O DESAFIO DO TRANSPORTE

Outro importante investimento feito pela FAS à cadeia produtiva do açaí foi a aquisição de embarcações com câmaras frigoríficas para o escoamento da produção tanto do açaí in natura, ou seja, os cachos com os frutos, como do açaí "beneficiado", ou seja, processado na forma líquida. Como os rios e lagos são as únicas vias de tráfego na região amazônica, o apoio ao transporte fluvial é fundamental. Sem as embarcações seria quase impossível escoar a produção e todo fruto colhido apodreceria.

"A primeira comunidade da RDS Uacari encontra-se a 24 horas de distância de barco da sede municipal mais próxima, a cidade de Carauari. A comunidade tem interesse de vender açaí, mas se não tivesse o barco ficaria ao relento. E ainda assim somente a primeira comunidade conseguiria chegar num limite do processo de venda, sem estragar", explicou Marcelo Castro.

As embarcações são administradas e compartilhadas entre as comunidades e fazem o transporte não só do açaí no período do inverno amazônico, mas também ajudam a escoar outras cadeias produtivas ao longo

do ano. "Houve inclusive capacitações para melhorar a gestão dessas embarcações", lembra Marcelo.

Em função da alta perecibilidade do açaí e às distâncias geográficas há compradores de açaí que vão por conta própria de barco até as comunidades pegarem a produção. "A própria agroindústria que tem em Carauari (RDS do Uacari) também se adaptou a isso e hoje em dia eles fazem contrato de venda de açaí e também combinam o período que vão estar passando nas comunidades num barco maior para pegar a produção", disse Marcelo.

O desafio é democratizar o uso das embarcações entre as comunidades e também adquirir barcos maiores, mais modernos e com infraestrutura suficiente para atender a demanda dos produtores e manter a qualidade do fruto.

"O açaí é perecível dentro de 24 a 30 horas, no máximo. Então é importante melhorar essa infraestrutura do transporte", completou **Marcelo Castro**.

RESULTADOS DA PRODUÇÃO DE AÇAÍ EM 2018

UC	Produção (KG)	Valor Total Comercializado
RDS de Uacari	230.873	R\$ 59.580,00
RDS do Juma	303.44	R\$ 338.190,00
RDS do Rio Amapá	130.22	R\$ 159.404,00
RDS do Rio Madeira	597.022	R\$ 95.195,00
RDS Mamirauá	1.120	R\$ 880,00
RDS Piagaçu-Purus	372.845	R\$ 193.860,00
Resex Catuá-Ipixuna	40.250	R\$ 20.120,00
TOTAL GERAL	1.675.770	R\$ 867.229,00

EXPEDIENTE

COORDENAÇÃO GERAL

Virgílio Viana

COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Felipe Irinaldo

REDAÇÃO

Vinicius Leal

EQUIPE TÉCNICA

Edvaldo Correa, Marcelo Castro, Marilson Silva, Michelle Costa, Silvio Rocha e Valcleia Solidade

REVISÃO

Felipe Irinaldo, Michelle Costa, Silvio Rocha, Valcleia Solidade e Marilson Silva

FOTOGRAFIA

Dirce Quintino

PROJETO GRÁFICO

Ana Claudia Medeiros

A Fundação Amazonas Sustentável é uma organização da sociedade civil com a missão de "Contribuir para a conservação ambiental da Amazônia através da valorização da floresta em pé e sua biodiversidade e da melhoria da qualidade de vida das comunidades ribeirinhas associada à implementação e disseminação do conhecimento sobre desenvolvimento sustentável".

MANAUS / AMAZONAS

RUA ÁLVARO BRAGA, 351 - PARQUE 10
CEP 69055 660
(92) 4009-8900 / 0800-722-6469

SÃO PAULO / SÃO PAULO

Rua Cláudio Soares, Edifício Ahead no 72
sala 1109, Pinheiros CEP 05422-030
+55 (11) 4506-2900



contato@fas-amazonas.org
fas-amazonas.org

