



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**ROSIVANDERSON BAIA CORRÊA**

**DO TERRITÓRIO RECURSO AO TERRITÓRIO ABRIGO: MODO DE VIDA E  
O PROCESSO DE VALORIZAÇÃO DO AÇAÍ NO MUNICÍPIO DE CAMETÁ-  
PA**

**BELÉM-PA**  
**2010**

**ROSIVANDERSON BAIA CORRÊA**

DO TERRITÓRIO RECURSO AO TERRITÓRIO ABRIGO: MODO DE VIDA E  
O PROCESSO DE VALORIZAÇÃO DO AÇAÍ NO MUNICÍPIO DE CAMETÁ-PA

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará (PPGEO – IFCH – UFPA) como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Geografia.

Área de concentração: Organização e Gestão do Território

Orientador: Prof. Dr. João Santos Nahum

BELÉM-PA  
2010

## **Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)**

**(Biblioteca de Pós-Graduação do IFCH/UFPA, Belém-PA)**

---

### **Corrêa, Rosivanderson Baia**

Do território recurso ao território abrigo: modo de vida e o processo de valorização do açaí no município de Cametá-PA / Rosivanderson Baia Corrêa; orientador, João Santos Nahum. – 2010

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Belém, 2010.

1. Açaí - Cametá (PA). 2. Açaí - Cultivo. 3. Açaí - Aspectos econômicos - Cametá (PA). 4. Açaí - Comércio - Cametá (PA). I. Título.

CDD - 22. ed. 338.76349745098115

---

**Universidade Federal do Pará**  
**Centro de Filosofia e Ciências Humanas**  
**Programa de Pós-graduação em Geografia**

“Do território recurso ao território abrigo: modo de vida e o processo de valorização do açaí no município de Cametá-PA” de autoria do mestrando Rosivanderson Baia Corrêa, examinado pela banca examinadora constituída pelos seguintes professores:

---

Prof. Dr. João Santos Nahum  
PPGEO/IFCH/UFGPA – Orientador

---

Prof. Dr. Sérgio Cardoso de Moraes  
PPGEO/UFGPA – Examinador Interno

---

Prof. Dr. Thomas Adalbert Mitschein  
UFGPA – Examinador Externo

---

Prof. Dr. Carlos Alexandre Leão Bordalo  
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFGPA

Belém, junho de 2010

## RESUMO

Aborda-se no presente trabalho o processo de valorização do açaí no município de Cametá. Para isso foi utilizado como recorte territorial duas ilhas que suas populações vivem em função da extração do açaí, as ilhas Cacoal e Cuxipiarí, nelas vivem quatro comunidades ribeirinhas. O principal objetivo desta pesquisa foi investigar como tem se dado o processo de valorização e expansão do açaí no mercado externo no modo de vida das comunidades ribeirinhas do município de Cametá; o que mudou em termos sociais, econômicos, culturais na vida das comunidades ribeirinhas que extraem o açaí e fazem disso a sua principal ocupação. Busca-se identificar o uso do território como recurso e como abrigo, usado pelas comunidades ribeirinhas, e por atores sociais como cooperativas e empresas beneficiadoras do açaí. A metodologia utilizada foi a aplicação de questionários semi-estruturados e entrevistas com mp4, assim como a análise de diversos documentos oficiais e relatórios institucionais. O recorte temporal utilizado foi a partir da década de 1990, por ser esse o momento que o açaí ganha maior visibilidade no mercado externo e intensifica o seu processo de mercadorização.

**PALAVRAS-CHAVE:** Território Recurso e Abrigo, Açaí, Cametá, Comunidades Ribeirinhas

## **ABSTRACT**

In the present work, we approach the valuation process of the açai in the municipality of Cametá. Thus, two islands – Cacoal and Cuxipiarí – which live on the açai extraction were used as a territorial delimitation. And on those islands, there are four riverine communities. The main aim of this research is to investigate how the expansion and valuation process of the açai happens in the foreign market in the way of life of the riverine communities of the municipality of Cametá; and what has changed as regards the society, economy, and culture in the life of those communities which extract the açai – their main working activity. We search for identifying the use of the territory as resource and shelter, used by the riverine communities, and by social actors such as cooperative and processing company of the açai. The methodology used was that of the application of semi-structured questionnaires and interviews with MP4, as well as the analysis of several official documents and institutional reports. The period considered was from the 1990's because at that moment the açai gains a broader acceptance in the foreign market and intensifies its commercialization process.

**Key words:** Territory resource and shelter, Açai, Cametá, Riverine Communities.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus em sua infinita sabedoria por ter me permitido chegar ao final desse curso.

Ao Prof. Dr. João Santos Nahum pela orientação, contribuição e críticas. E também pela compreensão de respeitar o meu tempo lento de produzir.

Ao meu Pai, Paulo Bahia, a minha mãe, Rosina Baia, dois caboclos amazônidas que sempre acreditaram na educação dos filhos. As minhas irmãs que sempre me apoiaram em especial a Rosinalva que gentilmente me recebeu em sua casa durante todo o período do curso.

A Dulce Corrêa, esposa, por ter compreendido a minha ausência de casa e principalmente a minha presença-ausente.

A minha filha Sofia Corrêa, que mesmo distante transmitia forças para que eu pudesse enfrentar as dificuldades encontradas no caminho.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Geografia pelas contribuições teóricas durante o curso, e em especial a Marlene secretária do Programa.

Aos meus colegas de curso de mestrado do tempo em que passamos juntos sempre com contribuições valiosas para o trabalho, em especial a Marcos Vinícius pela elaboração cartográfica.

Aos bolsistas do Projeto PIBIC-Jr pela contribuição na pesquisa de campo e a todos os ribeirinhos que nos forneceram as informações necessárias ao andamento do trabalho.

A todos aqueles que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho, é impossível citar o nome de todos, pois ficaria uma lista muito extensa.

*“os caras tão plantando em grande quantidade aí na terra firme, cadê a borracha? Aparece alguém aqui procurando borracha para comprar? O custo é eles aprendere a plantar pronto”.* (fala de um entrevistado durante a pesquisa de campo, Corrêa, 2008-2009).



## LISTA DE SIGLAS

APACC - Associação Paraense de Apoio as Comunidades Carentes

ASMOPAC- Associação dos Moradores e Produtores de Açaí de Cacoal

APADIC- Associação Preservativa Ambiental de Desenvolvimento da Ilha Cacoal

CAMTA- Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açú

CART- Cooperativa Agrícola Resistência de Cametá

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos

EMBRAPA- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

GOCA- *Guaranteed Organic Certification Agency (Agência Garantida de Certificação Orgânica)*

GPS- Global Position System (sistema de posicionamento global)

IBAMA- Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

PDJUS- Plano de desenvolvimento dos municípios a Jusante da Hidroelétrica de Tucuruí

PMC- Prefeitura Municipal de Cametá

POEMA- Pobreza e Meio Ambiente

SAGRI - Secretaria de Estado de Agricultura

STR- Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cametá

Z-16- Colônia de Pescadores de Cametá

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
1.1 Problemática	25
1.2 Justificativa	26
1.3 Metodologia	28
1.4 Objetivos	30
1.5 Hipóteses	30
1.6 Índice explicativo	31
2. CAP I: Um itinerário pela literatura do açaí	34
2.1 Trilhas Percorridas	34
2.2 Usos do território: recurso e abrigo	44
3. CAP II: Comunidades Cacoal e Cuxipiarí: Configuração territorial, modo de vida e extração do Açaí	51
3.1 Configuração territorial	52
3.2 Modo de vida ribeirinho	58
4. CAP III- Açaizais: um recurso do território	75
4.1 Manejo dos açaizais	75
4.2 Extração do açaí: um recurso do território	80
4.3 Situação econômica e social das comunidades ribeirinhas no território cametaense	83
5. CAP IV A Valorização do açaí e as Políticas para o lugar	92
5.1 Diferentes momentos do processo de comercialização do açaí	92
5.2 Os atores sociais envolvidos no processo de circulação do açaí	96
5.3 Relações sociais de produção na extração do açaí	100
5.4 Principais fatores que levaram a expansão do açaí no mercado externo (do lugar a totalidade)	101
5.5 Principais destaques da valorização do açaí na mídia	104
5.6 As políticas públicas para a valorização do açaí, aumento da produção e os planos oficiais	106
6 Considerações Finais	113
7 Referências bibliográficas	117

## INTRODUÇÃO

Abordamos no presente trabalho de pesquisa o processo de valorização do açaí no município de Cametá. O principal objetivo desta pesquisa é investigar como tem se dado o processo de valorização e expansão do açaí no mercado externo no modo de vida das comunidades ribeirinhas do município de Cametá; o que mudou em termos sociais, econômicos, culturais na vida das comunidades ribeirinhas que extraem o açaí e fazem disso a sua principal ocupação. E partir dessa investigação encontrar possíveis explicações, o porquê dessas comunidades não conseguirem se inserir no processo de valorização de forma concreta e participar dos benefícios advindos do processo de valorização, que são apropriados por atores exógenos ao seu território.

O município de Cametá localiza-se na região nordeste do estado do Pará, na bacia hidrográfica do rio Tocantins, microrregião do Tocantins, também chamada por Pinto (2010) de Amazônia Tocantina. A cidade de Cametá está situada à margem esquerda do Rio Tocantins, na mesorregião nordeste paraense distando 149 km de Belém, limitando-se ao norte com o município de Limoeiro do Ajurú, ao sul com o município de Baião, a leste com o município de Igarapé-Mirí e a oeste com Oeiras do Pará. O município ocupa uma área de 2.487 km, localizado a 2° 14' 32" de latitude sul e 49° 29' 52" de Longitude oeste (CARVALHO, 1998). A ligação físico-territorial entre os municípios da microrregião Tocantina possibilita entre eles um fluxo intenso, principalmente no que diz respeito a serviços e trocas comerciais. Cametá se

destaca por disponibilizar serviços como bancos, INSS, hospitais, universidades públicas dentre outros.

Cametá em alguns aspectos possui características ribeirinhas, com uma população estimada pelo IBGE em 2009 de 117.099 habitantes onde 58% da população ainda vivem em áreas consideradas rurais, pelos critérios do IBGE. Sendo que 50% dessas pessoas consideradas habitantes rurais vivem em áreas de ilhas, a beira de rios e igarapés. É o contato com o rio que essas comunidades possuem que nos levou a caracterizá-las como modo de vida ribeirinho, uma relação de afetividade e de dependência com o rio.

Esta população que vive em áreas ribeirinhas pratica o extrativismo do açaí colocando Cametá no ranking de um dos grandes produtores de açaí na região Tocantina, conforme podemos demonstrar na tabela abaixo:

MUNICÍPIO	QUANTIDADE PRODUZIDA EM TONELADAS/ANO								
	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Abaetetuba	7.000	8.000	8.500	8.300	8.200	8.500	9.000	10.000	10.300
<b>Cametá</b>	<b>35.000</b>	<b>30.000</b>	<b>20.000</b>	<b>22.475</b>	<b>19.220</b>	<b>34.986</b>	<b>30.000</b>	<b>30.200</b>	<b>30.200</b>
Igarapé Mirí	8.000	9.000	9.200	9.150	9.100	9.000	9.800	9.000	8.900
Lim. do Ajurú	23.252	25.872	15.872	18.625	16.763	15.254	14.491	18.462	19.386
Mocajuba	5.764	6.225	5.727	5.441	4.625	4.209	3.998	4.158	3.950

Fonte: Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Finanças - Sepof  
Org: Rosivanderson Baia

Cametá tem como um dos principais produtos extrativistas o açaí, a qual frutifica em forma de cachos em uma palmeira chamada de açazeiro. Ela é uma palmeira típica da região de várzea da Amazônia, cujo nome científico é

Euterpe Olerácea Martius. Dessa árvore aproveita-se tudo, desde a raiz até o palmito.

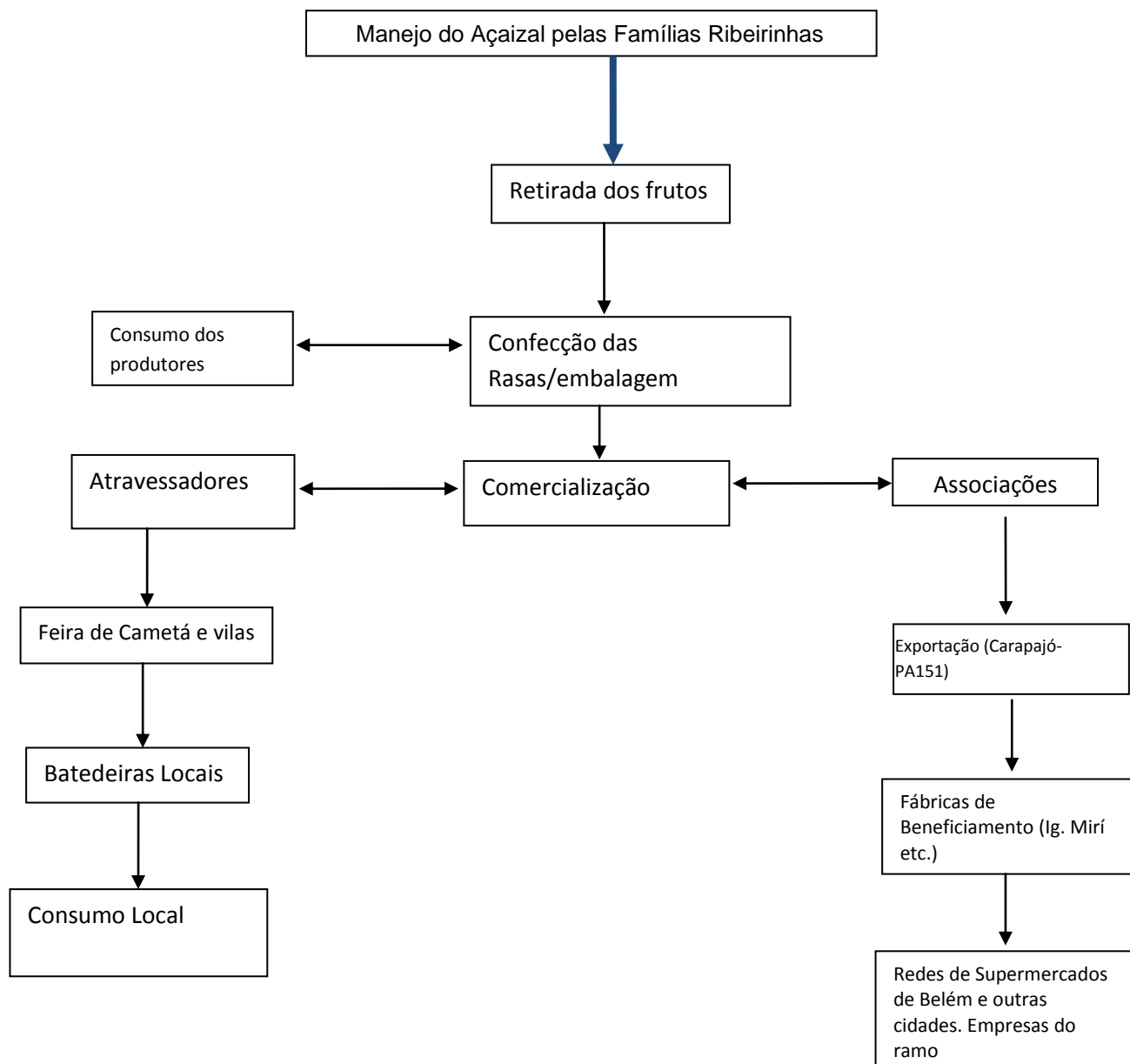
O açaí é extraído pelas comunidades ribeirinhas, baseado no trabalho familiar, que vivem em áreas de ilhas, as margens dos rios e igarapés, ainda de forma artesanal. Os materiais utilizados na colheita do açaí são: a faca ou facão é um instrumento cortante utilizado para a retirada do cacho de açaí da árvore do açazeiro; a peconha é um utensílio tecido a partir da palha do açazeiro (podendo ser de outro material como pano ou saca sarrapilha) é de forma quase arredondada, num tamanho que permita para pessoa colocar os pés dentro e subir no açazeiro; o paneiro, ou cestos como também são conhecidos popularmente, são tecidos artesanalmente pela própria comunidade, é o recipiente utilizado para colocar o açaí depois de retirado dos cachos, é tecido de talas retiradas de cipós e outras palmeiras, esses utensílios tem capacidade para agüentar 18 litros ou uma *lata*, medida utilizada na Amazônia Tocantina para vender o açaí.

Depois de extraído nas ilhas de Cameté o açaí é colocado em paneiros e depois vendido a diversos destinos, como:

1 É vendido às próprias cooperativas locais de compra e venda do açaí e depois comercializado na vila de Carapajó (vila que serve de porto de acesso para a PA-151, interligada com outras rodovias e com acesso à capital do estado) e daí ganha o mundo, como por exemplo, às fábricas de beneficiamento em Abaetetuba, Igarapé-Mirí, aos supermercados de Belém, e principalmente a CAMTA (Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu), que é a principal compradora de açaí dessas cooperativas; a outros estados do Brasil e

até mesmo a outros países, haja vista ter havido uma internacionalização do consumo de açaí em diferentes lugares do mundo, conforme se pode observar no fluxograma abaixo.

### Fluxograma do Circuito Espacial da Produção do Açaí no município de Cametá



2 É levado à feira municipal de Cametá para o abastecimento da sede do município, onde é vendido diretamente ao consumidor ou aos donos de

batedeiras de açaí que beneficiam o produto, vendem o suco (popularmente conhecido como vinho) em sacos plásticos geralmente de um litro.

3 É usado como alimento pelas próprias comunidades ribeirinhas no município de Cametá. As famílias ribeirinhas que extraem o açaí são grandes consumidoras deste produto, no período de safra segundo os entrevistados é retirada uma lata de açaí (18l) para o consumo da própria família, eles afirmam que o açaí selecionado para o consumo da família é de “ótima” qualidade, e conforme observamos *in locu* a textura do açaí consumido pela comunidade é de textura quase pastosa, pois se adiciona pouca água na hora da retirada do vinho de açaí (como é conhecido popularmente o suco de açaí). Isso contribui de forma decisiva na dieta alimentar da comunidade ribeirinha, alguns chegam a relatar que no período da entressafra chegam a emagrecer devido a falta do açaí.

4 É vendido a diversos tipos de atravessadores, conhecidos popularmente como marreteiros, que são pessoas que compram o açaí para revender seja para associações, seja para outras empresas ou feiras do próprio município, usam barcos de pequeno porte, que percorrem as ilhas em busca de açaí. A compra de açaí se dá de várias maneiras, dentre elas o pagamento com dinheiro, ou em forma de troca de mercadorias, são práticas muito parecidas com o escambo, lembrando os antigos regatões. Os marreteiros também não praticam nenhum tipo de beneficiamento do açaí, apenas revendem para outros ganhando uma margem de lucro por cada paneiro de açaí revendido, dependendo do período do ano (safra ou entressafra) do produto o marreteiro chega a duplicar o preço do produto na hora de revender.

Do fruto do açaí é extraída a polpa e dependendo da consistência é chamado regionalmente de vinho, devido a sua coloração roxa e a similaridade com o vinho da uva. Sanches (2005) classificou a polpa do açaí: grosso ou especial, quando apresenta teor de sólidos totais superior a 14%; açaí médio ou regular, quando apresenta teor de sólidos totais entre 11% e 14%; açaí fino ou popular, quando apresenta teor de sólidos totais entre 8% e 11%; açaí integral, quando o produto é obtido sem adição de água e contém no, mínimo, 40% de sólidos totais.

Além da extração do fruto para a retirada da polpa, a fim de consumi-lo como alimento, existem outras formas de aproveitamento do açazeiro. Do açazeiro extrai-se o palmito para a comercialização, que é transformado em enlatados pela indústria; o caule do açazeiro é utilizado para a construção de casas rústicas, usadas como moradias, ou para criação de animais, especialmente porco e galinha, ele também é utilizado na construção de pontes conhecidas popularmente como *estivas*; da palha do açazeiro faz-se a cobertura de palafitas seja para a moradia ou para casa de animais domésticos; do caroço faz-se adubo orgânico, ração, artesanato; e a raiz do açazeiro é muito utilizada para a fabricação de remédios caseiros.

Enfatiza-se que o palmito do açazeiro, no período da entressafra, traz uma das alternativas de proporcionar renda para as famílias que trabalham com no extrativismo do açaí. Nesse período, devido à falta do açaí fruto, principal produto extrativista, as famílias extratoras derrubam o açazeiro para a retirada do palmito, e assim obterem renda, e também se utilizam dessa prática, como forma de manejo, retirando as árvores mais antigas que já estão



se tornando improdutivas cedendo lugar as árvores mais jovens, que tem a oportunidade de crescerem mais rapidamente.

O açaí tem um período de safra, que vai basicamente do mês de julho ao mês de dezembro. No período da safra a retirada do palmito é inviável do ponto de vista ecológico e econômico. Do ponto de vista ecológico porque as palmeiras estão com inflorescência; e do ponto de vista econômico porque o preço do açaí/palmito é muito baixo em relação ao açaí/fruto, por exemplo, em setembro de 2008 (pesquisa de realizada pelo autor) o preço de um palmito estava custando R\$ 0,70 (setenta centavos de reais) e uma lata de açaí estava em torno de R\$ 10,00 (dez reais), uma palmeira adulta em boas condições pode chegar a produzir uma lata (18L) por safra ou mais.

O período da entressafra compreende os meses de janeiro a junho, nesse período a frutificação do açaí é pequena, quase inexistente devido às estações climáticas que são muito rigorosas. O pouco que se vende na feira da cidade ou nas vilas, custa muito caro, chegando em média a R\$ 100,00 uma lata, que custa R\$ 10,00 no período da safra. Esse é um período de pouquíssimo açaí, havendo importação de outros municípios, como de Igarapé Mirí, por exemplo. Na ausência do açaí-fruto algumas pessoas acabam retirando o palmito, hoje isso ocorre com menos frequência do que no passado, a maioria das vezes é para fins de manejo.

A retirada do palmito levantou profundas preocupações e discussões dentro dos movimentos sociais em Cametá. Isso se evidencia em uma série de seminários organizados pelo STR – Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cametá e campanhas de conscientização pela não retirada do palmito de açaí,

inclusive, com a confecção de cartilhas de conscientização e mais recentemente entidades como a APACC (Associação Paraense de Apoio as Comunidades Carentes) que tem incentivado o manejo tradicional de açazais no município de Cametá. Conforme demonstra Sobrinho (2005):

A necessidade de recuperar os estoques de alimento com a abertura do mercado nacional para os frutos de açai, as famílias da região do Baixo - Tocantins iniciaram um processo de recuperação das áreas de açazais nativos, retomando as práticas tradicionais de manejo agro florestal, o que levou a produção de frutos a triplicar. (Sobrinho, 2005, p.24).

As comunidades produtoras de açai em Cametá temiam que acontecesse com o açai o mesmo que aconteceu com a Jussara (*euterpe edulis*) na mata Atlântica, o seu quase esgotamento. Mas isso não aconteceu em função do caráter **cespitoso** de reprodução da palmeira do açai, ou seja, o açai se reproduz do pé da própria árvore (ou próximo) caracterizando o que é chamado de touceiras, ao serem retiradas as árvores adultas já ficam as árvores menores no lugar, diferente da *euterpe edulis* que a árvore é única não nascendo filhotes nos pés.

O açai, enquanto alimento na Amazônia esteve primeiramente voltado apenas para o consumo local, consumido puro ou adicionado a farinha de mandioca acompanhando alimentação como peixe e camarão, sendo consumido dessa forma até hoje pelos ribeirinhos, há quem adicione açúcar ao tomar o vinho do açai, mas o consumo com açúcar já é influência externa, principalmente de turistas.

A partir da aceitação deste produto no mercado externo este fruto também é consumido enquanto produto energético, haja vista que são misturados com produtos como xarope de guaraná, laranja, banana e outros,

ficando uma proporção de 20% de açaí para 80% de outros produtos, são vendidos em lanchonetes e casas especializadas no ramo de alimentos, de acordo com pesquisa de campo (Corrêa 2008-2009).

Devido a essas transformações que o açaí recebe ao ser adicionado a outros produtos como o xarope de guaraná, banana, flocos, ele não possuirá mais o mesmo sabor daquele que é consumido pelas populações tradicionais na Amazônia. Pois começa a ter outras formas de uso, em cidades como Rio de Janeiro e São Paulo, por exemplo, que é usado como energético em academias.

Com a expansão do açaí para o mercado externo, principalmente fora da região amazônica surgem vários tipos de cooperativas, não só em Cametá, como em todo o baixo Tocantins, articuladas em rede, conforme descreve Sobrinho (2005):

A valorização dos frutos de açaí no mercado nacional e o avanço dos produtores da região do Baixo - Tocantins na organização da produção abriram oportunidades de negócios para a produção familiar. Como consequência, em 2003, iniciou-se um processo de exportação de açaí para os Estados Unidos, articulado entre a Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba (Cofruta), a Cooperativa Agrícola de Resistência de Cametá (Cart), a Cooperativa dos Produtores de Barcarena (Coopebab), a Associação Mutirão de Igarapé Miri, uma empresa internacional (Sambazon Inc.), duas fábricas de processamento de frutas no Pará (Camta e Fly) e outra no Ceará (Dafruta). (Sobrinho, 2005, p.26)

Isso demonstra que houve crescimento na valorização das frutas regionais no baixo Tocantins, não somente do açaí, mas também do cupuaçu, do bacuri e do muruci, haja vista que existe a CART (Cooperativa Agrícola Resistência de Cametá), que trabalha com a extração da polpa dessas frutas regionais. Esta cooperativa apenas retira a polpa das frutas e repassa a outras empresas como a CAMTA, de Tomé-Açú, que faz o processamento.

Segundo Sobrinho (2005), a CART recebeu em 2003 o certificado do açaí orgânico, considerado produto agroecológico, obtido através da agência *Guaranteed Organic Certification Agency* (Goca) possibilitando um diferencial no preço de comercialização do produto, apesar de ainda termos algumas ressalvas em relação a esse processo, pois a CART entrega o produto em polpa para a CAMTA, sendo esta última que faz o processamento, ou seja, é quem agrega o valor. O mesmo autor destaca ainda que entre 2004/2005 o preço pago pelo açaí orgânico foi 25% maior que a do açaí comum.

Neste contexto também estão inseridas as Associações de produtores de açaí das ilhas nas comunidades de Cacoal e Cuxipiarí, em Cacoal existem duas cooperativas: a APADIC – Associação Preservativa Ambiental de Desenvolvimento da Ilha Cacoal, de propriedade do senhor José dos Santos Corrêa; a outra cooperativa denominada de ASMOPAC – Associação dos Moradores e Produtores de Açaí de Cacoal de propriedade do senhor Rômulo Correa Sacramento, que conta com 104 famílias associadas e negocia em média 32.000 latas de açaí, ou seja, 480 toneladas em média durante a safra (levando em consideração que cada lata/rasa pesa em média 15kg); já em Cuxipiarí não existe associação, há apenas uma filial da ASMOPAC de Cacoal na comunidade de Cuxipiarí Carmo, que compra e entrega o produto para a matriz.

As associações estão baseadas em relações arcaicas, pouco democráticas, pois, o associado paga a taxa de R\$ 10,00 mensalmente para ter o direito de exportar o açaí no período da safra, mas não ocorrem eleições para presidente ou coordenador dessas associações, existe pouco

associativismo e muito mandonismo, o patrimônio do dono não se diferencia dos bens da associação.

Estas associações não beneficiam o açaí, elas têm contrato com a CAMTA – Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-açu, Açaí Mania, Belaiáça ou São Pedro, que são cooperativas localizadas nos municípios de Igarapé Mirí e Abaetetuba e que dispõe de planta para beneficiamento, retiram a polpa e revendem para outras empresas maiores como a Fly – “açaí do Pará” (antiga empresa biz de refrigerantes), localizada no distrito industrial de Icoaraci, que agrega valor, coloca sua marca e revende o produto já industrializado.

Como clientes dessas empresas (CAMTA e Fly) que retiram a polpa do açaí estão também grandes empresas com conexões globais como a SAMBAZON, empresa norte-americana que produz energéticos e sucos a partir do açaí. Em seu site ([www.sambazon.com](http://www.sambazon.com)) pode-se ver imagens de pessoas em academias, crianças saudáveis, surfistas satisfeitos em utilizar o produto e uma linha de produtos disponibilizados como: *organic açaí juices* (sucos de açaí orgânicos), *organic açaí smoothies* (vitamina de açaí orgânico), *organic amazon energy* (energia orgânica da Amazônia), *organic açaí smoothie packs* (vitamina de açaí orgânico em pacotes), *organic açaí sorbets* (sorvetes de açaí orgânico) *organic açaí supplements* (suplementos de açaí orgânicos); e a BLACKDOG, empresa de São Paulo especializada em alimentos. São essas empresas que agregam valor ao produto colocam a sua marca e o revendem a preços altos no mercado de produtos orgânicos.

É importante destacar que a CAMTA de Tomé-Açu é uma das empresas mais atuantes como compradora do açaí em Cametá, e chega a

impor normas para a compra do açaí, como por exemplo, as pessoas que trabalham com açaí precisam usar luvas para a “debulha” do açaí, plásticos tem que serem colocados no local onde é debulhado o açaí na cesta, distribuição de cartilhas para “querer” ensinar os ribeirinhos a manejar o açaí e etc, porém na maioria das vezes isso não é valorizado pelos ribeirinhos, haja vista dizerem que seus conhecimentos são os que estão de acordo com suas práticas. Essa cooperativa enviou técnicos no ano de 2008 para a certificação orgânica do açaí nas ilhas de Cametá, tendo mapeado e cadastrado os pontos dos açazais das famílias associadas através de GPS (*Global position system*), isso faz com que o produto seja mais valorizado e apresente ainda, maior qualidade. Dessa forma as Cooperativas de produtores passaram a ter certificação orgânica para a comercialização do açaí.

A organização dessas cooperativas, juntamente com a certificação orgânica do açaí tem contribuído bastante para o processo de valorização desse produto. No entanto ainda há uma disparidade muito grande em relação ao preço que o açaí é vendido no mercado externo e o preço que o produto é vendido pelo produtor nas ilhas em Cametá.

Entre setembro-dezembro de 2008, o açaí era vendido nas ilhas Cacoal e Cuxipiarí a R\$ 7,00[sete reais] a lata (paneiro com capacidade para 18l, pesa em média 15kg), dependendo da textura do açaí pode tirar até 10 litros de vinho por lata, enquanto que por esse preço nos supermercados de Belém não se comprava nem um litro de açaí, que custava em média R\$ 10,00 [dez reais] a R\$13,00[treze reais]; uma dada dose de açaí em uma casa especializada no ramo em São Paulo custa R\$ 5,00, uma quantia de 200 ml já

misturado com outros produtos. Então percebe-se que há uma disparidade de valores no que diz respeito ao preço que é vendido pelo produtor e o preço que o produto é comercializado no mercado. Dados pesquisa de campo, Corrêa, 2008/2009.

Isso demonstra uma disparidade de preço entre o lugar onde se produz e o lugar onde se vende. A partir disso podemos comprovar que as famílias e as comunidades que se encontram no início da cadeia produtiva não usufruem do mesmo lucro daqueles do final.

No bojo desse processo de valorização do açaí nos últimos anos (principalmente a partir da década de 1990) é que situamos nossa pesquisa. São muitas famílias que vivem da extração do açaí no município de Cametá, segundo a APACC (Associação Paraense de Apoio as Comunidades Carentes) são mais de 4.500 famílias, distribuídas em mais de cem ilhas, totalizando aproximadamente 30.000 habitantes. Por isso esse trabalho irá centrar sua lente empírica em duas ilhas no município de Cametá, onde vivem quatro comunidades; sendo as ilhas Cacoal e Cuxipiarí; na primeira temos a comunidade de nome Cacoal e a segunda que está subdividida nas comunidades de: Cuxipiarí Furo Grande, Cuxipiarí do Carmo e Cuxipiarí Costa, essa regionalização foi estabelecida culturalmente pelos seus habitantes em virtude da extensão da ilha Cuxipiarí, levando em consideração os aspectos físicos da ilha.

Nos aspectos demográficos na comunidade de Cacoal vivem 253 famílias com um total de 1.634 habitantes; em Cuxipiarí Furo Grande vivem 77 famílias sendo 337 habitantes; em Cuxipiarí Costa são 151 famílias sendo 784

habitantes e em Cuxipiarí Carmo são 126 famílias, 623 habitantes. (dados pesquisa de campo Corrêa 2008-2009).

As comunidades ribeirinhas desenvolvem múltiplas atividades visando a sua subsistência. Além do extrativismo do açaí, e da pesca, existem outras atividades que contribuem para a sua renda como, por exemplo, os estudados por Silva (2009) a retirada do azeite de andiroba para uso medicinal havendo comercialização do excedente (atividades desenvolvidas principalmente por mulheres), o marisco para a alimentação sendo comercializado o excedente ou compartilhado com pessoas da família ou amigos próximos (principalmente camarão e aviú), e também a criação de abelhas, patos, galinhas, porcos, peixes em cativeiros etc. Essas criações são algumas alternativas típicas de comunidades ribeirinhas às vezes mais voltadas para o próprio consumo, pois o que se observa é que nessas ilhas as comunidades ribeirinhas não se dedicam a apenas uma atividade, tendo outras atividades concomitantes, para ajudar a suprir as suas necessidades básicas.

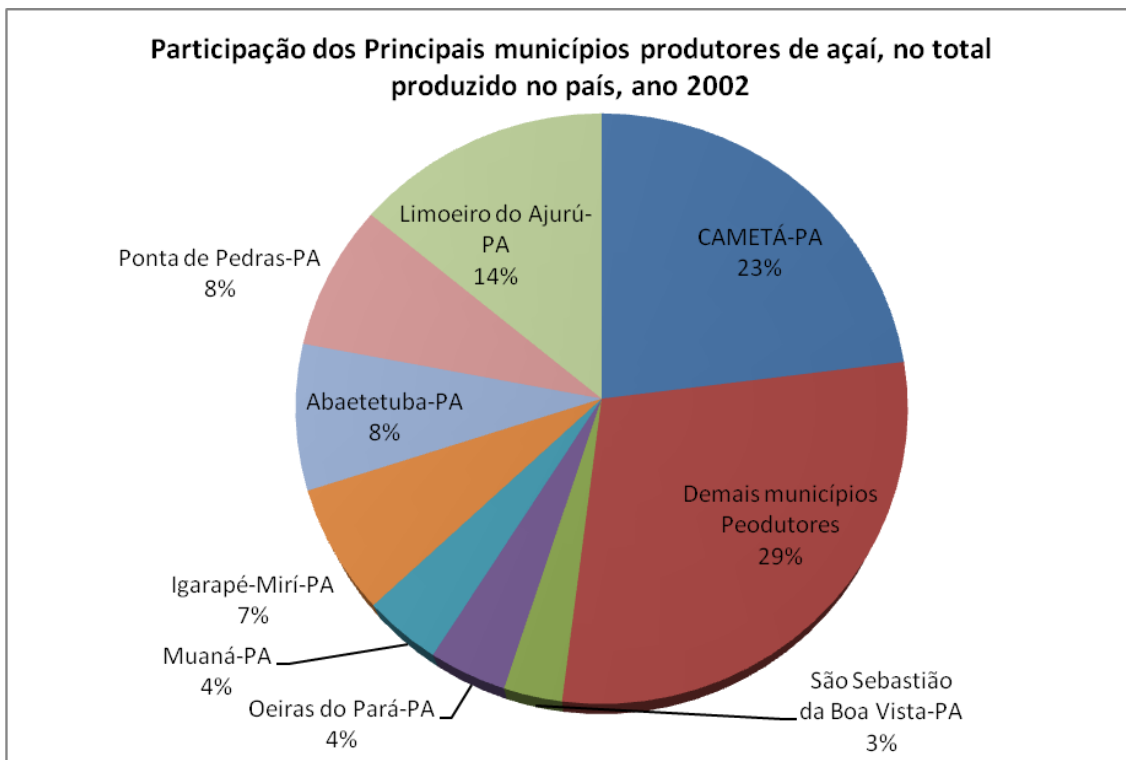
Segundo as informações dos moradores dessas comunidades pesquisadas, essas constantes buscas de alternativas para a sobrevivência ocorreu em função do impacto que a UHE-Tucuruí ocasionou nas comunidades ribeirinhas através da barragem, pois antes da construção da barragem vivia-se muito em função do extrativismo do açaí e da pesca, mas agora o pescado diminuiu significativamente e essas pessoas precisam encontrar alternativas de subsistência.



## 1.1 PROBLEMÁTICA

As considerações até aqui exposta leva-nos a perguntar, por que o açaí, mesmo sendo valorizado no mercado externo não tem se traduzido em melhorias significativas do ponto de vista sócio-espaciais e econômicos para as comunidades ribeirinhas que extraem o açaí em Cametá? Como vivem essas comunidades ribeirinhas atualmente, frente à expansão e valorização de seu produto extrativista no mercado externo? Sabendo-se que há extração do açaí em abundância nesse município, como isso tem fortalecido a melhoria da qualidade de vida nessas comunidades?

Desse modo pensamos a extração do açaí em Cametá, dando ênfase à questão da expansão, aceitação e valorização no mercado externo. E a partir daí será tratado das questões envolvidas nessa problemática: por que as famílias ribeirinhas de Cametá, mesmo contribuindo com parte significativa da produção do açaí no Brasil permanecem apresentando um nível elevado de pobreza? Ressalte-se que o município de Cametá em 2002 somou 23% do total da extração de açaí no país, conforme podemos observar no gráfico extraído do relatório do IBGE-PEVS-2002:



Fonte: IBGE, Diretoria de pesquisas, coordenação de agropecuária, produção da extração vegetal e da silvicultura, ano 2002, p. 14

Levando em consideração que o açaí está em alta de preços no mercado, que medidas podem ser tomadas para melhorar a qualidade de vida das comunidades envolvidas no processo extrativista do açaí no sentido de oportunizar liberdades políticas, educacionais, boa saúde e estímulo as suas próprias iniciativas?

## 1.2 JUSTIFICATIVA

A motivação em estudar o processo de valorização do açaí no município de Cameté surgiu da inquietude do autor em dar respostas a questões regionais e de organização do território naquilo que diz respeito à territorialidade das comunidades ribeirinhas. Essas comunidades mesmo inseridas em uma lógica de produção capitalista continuam com os mesmos

problemas de ordem econômica, social, espacial, de saúde etc., que apresentavam no passado.

Dialogamos assim com a realidade amazônica, buscando possíveis soluções para as questões de organização do território e dessa forma contribuir para a melhoria da qualidade de vida das coletividades locais. Pois enquanto as comunidades ribeirinhas do município de Cametá vêem o açaí como uma forma para o suprimento das suas necessidades básicas, apenas para manter a subsistência, os atores exógenos o vêem como um recurso para a busca desenfreada do lucro cada vez maior, pela mercadorização desse produto.

Por isso esse tema é de extrema relevância, por se tratar de uma investigação sobre uma problemática da região amazônica, principalmente na área ribeirinha na qual se está inserido e com vistas a dialogar com o modo de vida destas comunidades e assim poder ajudar nas melhorias de qualidade de vida desse povo.

Por outro lado estudar o açaí pode trazer benefícios sociais significativos, pois além de importante recurso alimentício e fonte de renda, é uma prática tradicional e que envolve diretamente a cultura popular da Amazônia, especialmente dessas comunidades ribeirinhas envolvidas com o extrativismo do açaí, pois o produto poderá ser desvalorizado, ocasionando prejuízo na renda familiar da população que sobrevive dessa atividade.

### 1.3 METODOLOGIA

Como metodologia de pesquisa utilizou-se questionários semi-estruturados e entrevistas, investigou-se a situação socioeconômica das famílias envolvidas no processo de extração do açaí, também foram realizadas entrevistas livres para demonstrar melhor o modo de vida das famílias, foram entrevistados os representantes de 60 famílias extratoras de açaí, entre as quatro comunidades pesquisadas.

Foram investigadas duas ilhas do município, a ilha Cacoal e a ilha Cuxipiarí, através de pesquisa de campo realizada pelo autor nos anos de 2008 e 2009, a escolha de Cacoal e Cuxipiarí justifica-se pelo fato delas se destacarem como grandes produtoras de açaí em Cametá, as famílias ribeirinhas dessas comunidades têm com principal ocupação a extração do açaí, a ilha Cacoal possui duas associações que exportam o açaí.

Essa pesquisa contou com a colaboração de bolsistas de iniciação científica Jr (PIBIC-Jr) moradores dessas ilhas que integravam o projeto de pesquisa por nós coordenado e financiado pela FAPESPA (Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Pará). Como instrumento metodológico foram aplicados questionários semi-estruturados e entrevistas com representantes de famílias extratoras de açaí, representantes de associações de compra e venda, líderes comunitários, marreteiros<sup>1</sup> de açaí dentre outros. Também foram utilizadas gravações das entrevistas com aparelhos mp3 e mp4, além de questionários impressos.

---

<sup>1</sup> Negociantes típicos que não tem ponto fixo, vive de um lugar para outro comprando de um lugar e vendendo em outro em busca de uma margem de lucro. Alguns definem também como vendedor ambulante.

Para as análises utilizamos o conceito de território recurso e território abrigo, a partir de Santos (1994, 2000). Pois o mesmo território usado pelas comunidades ribeirinhas das ilhas que extraem o açaí em abundância não conseguem participar dos benefícios advindos da comercialização deste produto no mercado externo. Com isso consubstancia-se num território apenas como abrigo para essas comunidades e um território recurso para atores, em sua maioria externos, aliados a atores internos, como as associações de compra e venda e os marreteiros de açaí.

Foram entrevistados também outros atores sociais, como presidentes de associações, atravessadores, consumidores de açaí e representantes de entidades como STR – sindicato dos trabalhadores rurais e Colônia de pescadores Z-16 de Cametá.

Além disso, foi feita pesquisa bibliográfica da literatura científica escrita sobre o açaí, especialmente sobre a produção no município de Cametá; também pesquisou-se em jornais, revistas e site da web que ressaltam a importância do açaí, hoje no cenário nacional, bem como a análise de dados e documentos oficiais.

A análise enfoca o período a partir da década de 1990, por ser o momento em que o açaí começou a ser vendido no mercado externo e por isso possa-se fazer um paralelo com a situação em que vivem essas comunidades ribeirinhas, e com a valorização desse produto em outras regiões do país e do mundo nesse período, analisando esse processo de valorização do açaí principalmente a partir do surgimento de novos produtos a partir do açaí, para atender novos tipos de consumo desse produto, feito principalmente pela

indústria de alimento. E por outro lado também a valorização e o aproveitamento feito pelas comunidades ribeirinhas, analisando o modo como essas comunidades vivem hoje, que será o tema do próximo capítulo.

#### **1.4 OBJETIVOS**

Iremos explicitar abaixo os objetivos específicos, uma vez que o objetivo geral já foi abordado no parágrafo inicial:

- Fazer uma abordagem sobre o processo de valorização do açaí neste município, como isso ocorreu, investigando os principais fatores que levaram o açaí a expandir no mercado externo enquanto produto orgânico, inclusive a apropriação dessa expansão pela mídia.
- Enfocar o uso do território pelas comunidades ribeirinhas, destacando a configuração territorial e o modo de vida dessas comunidades, enfatizando como elas se organizam social e politicamente.
- Como se deu a monopolização do território das comunidades ribeirinhas pelo capital, por atores exógenos, colocando o açaí em processo de mercadorização, aliados a atores de dentro das comunidades que exercem duplo papel no processo de comercialização, sendo que são produtores que estão em profunda ligação com atores externos servindo como intermediários.

#### **1.5 HIPÓTESES**

Uma das hipóteses que supomos para o presente problema é a de que as comunidades ribeirinhas cametaenses comercializam o açaí de forma bruta, *in natura*, como matéria-prima, sem agregar valor ao produto, e por isso

acabam comercializando o açaí por preços baixos em relação aos que são negociados no mercado externo por atores exógenos.

A segunda hipótese é a de que não há incentivo por parte do Estado para se criar formas de beneficiar o açaí, preparando para vender beneficiado, em forma de polpa, suco e outros produtos demandados hoje no mercado externo, ficando essa agregação de valor por conta de grandes empresas que monopolizam essa produção que é fruto do trabalho das comunidades ribeirinhas.

A falta de escolaridade das pessoas envolvidas na produção faz com que não visem formas de agregar mais valor ao produto, as poucas cooperativas que existem são de somente comercialização do produto de forma *in natura*. Não possuem estas comunidades uma visão empreendedora, usando o território apenas como abrigo, refúgio para a sua subsistência.

## **1.6 ÍNDICE EXPLICATIVO**

A dissertação está dividida em quatro partes: a primeira parte constituída por esta introdução, onde abordamos a problemática central do trabalho, objetivos, justificativa e hipóteses.

A segunda parte, constituída pelo capítulo I intitulado: **UM ITINERÁRIO PELA LITERATURA DOS AÇAIZAIS**, onde é feito um levantamento acerca dos trabalhos realizados, destacando os principais trabalhos já escritos envolvendo a temática sobre o açaí, com o intuito de estabelecer relações com a dissertação aqui realizada. Também é feita uma

abordagem dos principais conceitos e categorias utilizadas nesta dissertação a fim de nortear os instrumentos teóricos embasados para as análises.

A terceira parte é formada pelo segundo Capítulo intitulado: **CONFIGURAÇÃO TERRITORIAL, MODO DE VIDA E EXTRAÇÃO DO AÇAÍ NAS COMUNIDADES CACOAL E CUXIPIARÍ** onde é abordado o modo de vida das comunidades ribeirinhas e a configuração territorial das comunidades ribeirinhas extratoras do açaí. Neste capítulo demonstramos o modo como vivem as comunidades nos aspectos políticos, sociais e religiosos, objetivando enfatizar as peculiaridades do modo de vida ribeirinho, ambiente em que o açaí é produzido.

A quarta parte, formada pelo terceiro capítulo intitulado: **AÇAIZAIS: UM RECURSO DO TERRITÓRIO DAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS**, o objeto de análise deste capítulo é destacar as técnicas de manejo utilizadas pelas comunidades e os recursos utilizados para a produção, relacionado as condições sociais que vivem essas comunidades. A importância deste capítulo é destacar a forma rudimentar como o açaí é produzido e a falta de acesso dessas comunidades a serviços sociais básico como saúde e educação.

A quinta parte, formada pelo quarto capítulo, intitulado: **A VALORIZAÇÃO DO AÇAÍ E AS POLÍTICAS PARA O LUGAR** onde é abordado sobre a valorização do açaí e as políticas para o lugar, onde é feita a análise das principais políticas públicas para as comunidades ribeirinhas frente ao processo de valorização do açaí no mercado externo. Este capítulo fez-se



necessário para destacar a situação de “invisibilidade” que vivem essas comunidades frente à comercialização do açaí.

## **2. CAPÍTULO I- UM ITINERÁRIO PELA LITERATURA DO AÇAÍ**

### **INTRODUÇÃO AO CAPÍTULO**

Neste capítulo levantamos alguns escritos a respeito da problemática do açaí na Amazônia, procurando estabelecer relações entre eles e a dissertação aqui realizada, enfatizando aqueles que constituem senso comum quando se aborda o tema açaí. Fizemos também uma discussão sobre os principais conceitos e categorias por nós utilizados, como: comunidades ribeirinhas, território recurso e abrigo, modo de vida (gênero de vida), valorização, circulação, configuração territorial.

O objetivo deste capítulo é mostrar os instrumentos teóricos e o significado com que está se usando conceitos e categorias na presente dissertação, bem como mencionar os trabalhos já realizados investigando a temática do açaí na Amazônia procurando estabelecer relações com o presente trabalho.

### **2.1 TRILHAS PERCORRIDAS**

A temática sobre açaí na Amazônia, foi objeto de trabalhos de pesquisa e de propostas de experimentações como Grosman et al (2004), Jardim (2004), Marinho (2005), Guimarães(1998) e Mourão (1999), estudos enfocando o processo de extração e manejo nos açaizais, seja a respeito do aproveitamento de partes do açaí que são pouco aproveitadas como o caroço, as cascas que envolvem o palmito ver Teixeira, Germano, Oliveira e Furlan Júnior (2002, 2004 e 2005), e a respeito da valorização a partir da criação de novos produtos como energéticos e mix misturados a outras frutas regionais,

isso faz parte de estratégias de valorização do produto, melhoramento da produção e produtividade conforme Rogez (2000) Carvalho (2007) e Cohen et al (2006). Todos esses trabalhos estão relacionados de certa forma ao modo de vida das comunidades ribeirinhas, sendo que estas são as principais produtoras de açaí.

Estudos como os de Costa (1999), Rogez (2000) e Carvalho (2007) foram feitos enfocando suas propriedades químicas, do aproveitamento do açaí enquanto matéria-prima para indústria de alimentos, de energéticos, farmacêuticas etc. São inúmeros os aproveitamentos feitos do açaizeiro além daqueles feitos tradicionalmente pelas comunidades ribeirinhas da Amazônia, e em especial para as comunidades ribeirinhas de Cametá, objeto desta dissertação.

Neste contexto uma das instituições que vem realizando há anos estudos e pesquisas sobre o açaí e seus derivados é a EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), que já se dedicam a estudar o açaí em suas diversas dimensões.

O estudo “quantificação do teor em antocianinas totais da polpa de açaí de diferentes populações de açaizeiro”, realizado por Kelly Cohen et. al. (2006), investigou as quantidades antocianinas encontrados no açaí, sendo as antocianinas um antioxidante natural, ou seja compostos químicos capazes de reagir contra os efeitos maléficos ao organismos, havendo variações dependendo da amostra selecionada, variando de 13,75mg/100g 228,77mg/100g, concluindo a autora afirma que os dados podem subsidiar para o melhoramento desta espécie, levando em consideração a oscilação de

antocianinas nas amostras. Cada vez estas propriedades medicamentosas podem tornar o açaí cada vez mais um produto valorizado.

As propriedades medicamentosas do açaí já vinham sendo discutidas por Rogez (2000) quando fez um levantamento das propriedades químicas do açaí, ele mostrou que o açaí possui em maior quantidade antocianinas, o mesmo corante presente nas uvas, ajudando a prevenir problemas cardíacos, impedindo a oxidação do colesterol na parede das artérias, desta maneira não se formando a placa responsável pelo entupimento das artérias. O autor faz uma comparação que o açaí médio possui 33 vezes mais antocianina que um litro de vinho francês. Eduardo Augusto Costa Professor de medicina da UFPA estuda desde 1999 a população de Igarapé Mirí, ele observa aquelas pessoas que são consumidores e aquelas que não são consumidores de açaí através de exames de sangue, medição de pressão arterial, peso, altura, histórico clínico e eletrocardiograma, realizado periodicamente, ele afirma que: *“esse grupo[que toma açaí] possui menos riscos de sofrer com doenças ateroscleróticas do que a amostra da população que não consome o alimento”*. (beira do Rio 2009)<sup>2</sup>. Os resultados dessas pesquisas tornam cada vez mais o açaí um produto tipo exportação demandado no mercado, conforme já afirmamos nesta dissertação, e por outro lado também ajuda a desmistificar a idéia de alguns médicos que por falta de conhecimento suspendiam o açaí da dieta alimentar de paciente com determinadas doenças.

---

<sup>2</sup> Jornal da Universidade Federal do Pará . Ano VI N° 74, Agosto de 2009, <http://www.ufpa.br/beiradorio/novo/>

Outra utilidade do açaí apresentada pela EMBRAPA é da utilização do caroço misturado com lixo urbano para compostagem, transformando-o em adubo orgânico de baixo custo para utilização na agricultura, uma solução viável para pequenos agricultores, que dependem de poucos recursos para a compra de adubos. Além do aproveitamento do caroço de açaí que é desperdiçado essa é uma medida ecológica na solução para o problema do lixo urbano que é depositado a céu aberto, e causa problemas para as populações urbanas, essa além de uma forma sustentável pode ser uma renda extra para quem trabalha com açaí, valorizando o produto. Teixeira et. al. (2002). É importante afirmar que a utilização do caroço de açaí enquanto adubo orgânico já é utilizado pelas comunidades ribeirinhas desde muito tempo em hortas suspensas (por causa das enchentes) próximo de suas residências e no plantio de ervas medicinais, houve uma adaptação de conhecimento já utilizado pelas comunidades ribeirinhas.

Nesta mesma linha Teixeira et. al., 2005 apresenta o estudo “Processos de compostagem usando resíduos das agroindústrias de açaí e de palmito de açazeiro” partindo do pressuposto que as indústrias processadoras de açaí do estado do Pará produzem uma grande quantidade de resíduos podendo chegar a 130 mil toneladas por ano, considerando que 73% do açaí fruto é caroço, e as cascas que envolvem o palmito de açaí chega a representar 80%, grande parte dessa matéria prima não é aproveitada. O Processo de compostagem usando os resíduos dessas indústrias seria uma solução viável para pequenos produtores e para a agricultura familiar, além de

ajudar as indústrias processadoras que sofrem com o problema de não ter onde armazenar esses resíduos, desperdiçando-os em sua maioria.

Proposta também realizada pela EMBRAPA foi o estudo feito em 2007 por Ana Vânia Carvalho intitulado “Otimização dos parâmetros tecnológicos de estruturados de frutas funcionais a partir da polpa de açaí e “mix” de taperebá com mamão” segundo a autora este trabalho visa:

investigar os parâmetros estruturação de polpa de açaí com um “mix”, avaliando o efeito da combinação de diferentes hidrocolóides<sup>3</sup> na característica do gel de fruta visando a possibilidade de desenvolver novos produtos ricos em compostos funcionais e ampliar o campo de aproveitamento e industrialização dessas frutas tropicais. Carvalho, 2007, p.10.

Os resultados obtidos mostram que há boa perspectiva para a produção de polpa de açaí e mix de taperebá e mamão. A autora também realizou uma pesquisa com a intenção de provadores sobre a aprovação dos produtos e 77,5% responderam que certamente comprariam o estruturado de açaí. Novamente temos a criação de um novo produto energético a base de açaí a ser comercializado o que reafirma a demanda por mais açaí no mercado, conforme abordamos nesta dissertação.

O livro “sistema de produção de açaí”, foi outro trabalho realizado pela EMBRAPA, neste livro há uma ampla revisão de trabalhos já realizados pela empresa e por outros pesquisadores, abordando desde como preparar uma muda de açaizeiro, os diversos tipos de plantio, seja racional, seja o manejo de açazais nativos, o processamento e armazenamento, cálculos de

---

<sup>3</sup> Hidrocolóides: goma, estabilizante usados para referir-se a um grupo de produtos que regulam a consistência dos alimentos. [www.ufrgs.br/alimentus/ped/seminarios/2004/estabilizantes.doc](http://www.ufrgs.br/alimentus/ped/seminarios/2004/estabilizantes.doc)

custos benéficos para o plantio racional do açaí, principais pragas que atacam o plantio, e como vem se dando a comercialização deste fruto nos últimos anos. A valorização do açaí no mercado externo recebeu destaque neste trabalho, ressaltando que

“com a expansão do consumo do açaí, os ribeirinhos, nos últimos anos, tem diminuído a extração e venda de palmito para as indústrias processadoras e concentraram as suas atividades na coleta e venda de frutos, cuja valorização teve efeito econômico e ecológico positivo sobre a conservação dos açazais. A partir da década de 90, com o aumento da pressão internacional para a preservação da Amazônia, os produtos florestais não-madeireiros ganharam importância como alternativa para evitar desmatamentos e queimadas” (p.70, Sistema de Produção do açaí-EMBRAPA)

Essa consideração vai ao encontro da ideia defendida na presente dissertação que houve uma expansão e valorização do açaí no mercado externo, principalmente a partir da década de 1990. Isso reflete nas comunidades ribeirinhas que extraem o açaí, aumentando a produção de frutos e diminuindo a retirada do palmito para a comercialização.

Marinho (2005), em dissertação de mestrado, estudou as relações econômicas e ecológicas no extrativismo do açaí, tendo como lócus de pesquisa o Rio Pracuuba, São Sebastião da Boa Vista (Marajó-PA). Nesse trabalho são analisadas as transformações no extrativismo do açaí, estimuladas pela intensificação da demanda desse fruto pelos mercados locais e extra-locais, demonstrando a coexistência de princípios de mercado ao lado de relações arcaicas como antigo sistema de aviamento. Defendendo a ideia que o:

“extrativismo do açaí não constitui nenhum tipo de extrativismo puro. Pelo contrário desenvolve-se articuladamente com as diversas formas de manejo que, neste caso, não o descaracteriza e, tão pouco, demarcam seu enfraquecimento, mas representam um salto de qualidade dentro da própria atividade extrativista, resultante do conhecimento e do “olhar” da população ribeirinha sobre os açaizais” (Marinho, 2005, p.164.)

Há um crescimento da produção extrativa do açaí concomitante ao processo de valorização do açaí, advindos da crescente demanda externa por frutos do açaí, ao contrário de outras modalidades de extrativismo como a madeira, por exemplo, que há uma tendência ao esgotamento, o extrativismo do açaí está em processo de crescimento, as populações ribeirinhas cada vez mais avançam seu conhecimento sobre o manejo dos açaizais, aumentando desta forma a produtividade. Apesar deste conhecimento autóctone das comunidades ribeirinhas serem apropriados pela ciência como bem destacou Sanches (2005):

As informações extraídas dos moradores ribeirinhos são utilizadas pelos pesquisadores, jornalistas e outros para se autopromover pois ganham acima destas informações quando traduzidas na forma de publicações acadêmicas, artigos de jornal e relatórios técnicos. (Sanches, 2005, p.200)

Além dos ribeirinhos terem o seu principal produto extrativista (o açaí) capturado pelo grande capital em forma de matéria-prima como defendemos nesta dissertação, o seu conhecimento tácito, autóctone, acerca deste produto está também sendo apropriado e vendido como sendo fruto da pesquisa científica, e os primeiros experimentos para o plantio racional do açaí já começam a ser feitos, baseados nos conhecimentos ditos tradicionais colhidos das populações ribeirinhas.



Outra maneira de valorizar o açaí é através da certificação orgânica do produto, Sobrinho (2005) enfoca a certificação orgânica do açaí no baixo Tocantins a partir de empresas certificadoras, segundo o autor o açaí com certificação orgânica é vendido 25% mais caro, por conta de melhores cuidados no momento da colheita, do transporte e armazenamento do produto e por conta do próprio selo de produto orgânico. O açaí enquanto produto orgânico tem sido mais bem valorizado que o açaí vendido sem certificação e entregue a atravessadores, mas poucas famílias são cadastradas como tendo o açaizal orgânico e acabam vendendo a um preço baixo para empresas que possuem o selo de certificação.

Muita coisa ainda pode ser feita para melhorar o preço do açaí que é vendido pelo produtor, começando por proporcionar-lhes uma maneira mais higiênica de lidar com o produto, cuidados no transporte, e a criação de inovações que podem ser feitas pela própria comunidade, fabricando produtos derivados de açaí que são aperfeiçoados somente pela indústria de alimentos. Apesar das experiências repassadas de geração a geração pelos próprios ribeirinhos muita coisa, como ressaltado anteriormente pode ser feita para valorizar o produto e melhorar a vida do produtor, evitando a disparidade que existe no preço entre o que é vendido pelo produtor e aquele que é vendido ao consumidor final, fazendo com que os ribeirinhos participem das vantagens advindas da valorização.

Canto (2005), em dissertação de mestrado, analisa a postura dos apanhadores (peconheiros<sup>4</sup>) ao retirar o açaí da árvore, o processo de escalada, subida e descida da árvore, aplicando na análise a metodologia de OWAS, RULA e RARME. Estes são métodos comparativos de análise de risco, principalmente em empresas, aplicado pelo autor no trabalho dos açazais para aqueles que retiram o açaí das árvores de açazeiro. O autor confirmou a hipótese de que a subida no açazeiro pode:

“ao longo prazo trazer algum dano físico ao trabalhador por comprometimento dos sistemas óteo-muscular, ou, a curto prazo, causado por um acidente devido as condições inseguras observadas. Entretanto, realizar mudanças posturais, pode impossibilitar a subida. O mais sensato é a orientação para que evitem posturas perigosas e zelem pela integridade física, reduzindo os riscos e distúrbios físicos. (Canto, 2005, p.103)

Este trabalho analisa um dos aspectos do cotidiano de comunidades ribeirinhas extratoras de açaí, e aponta problemas físicos causados as pessoas que praticam tal atividade, fazendo a análise dos riscos. Um aspecto importante destacado é a ausência de proteção com que é praticada esta atividade, alguns não vestem nem sequer uma camisa, desconhecem totalmente o uso de EPI (equipamento de proteção individual), ressaltado pelo autor. As atividades nos açazais oferecem muitos riscos além desse destacado no momento da subida nas árvores, mas também o risco de picadas de insetos e cobras no momento de roçagem nos açazais, os acidentes com terçados e foices, e os acidentes advindos da derrubada dos açazeiros e de outras árvores na limpeza dos campos, e o rompimento (quebra) do açazeiro com

---

<sup>4</sup> Nome dado a pessoa que retira o açaí da árvore em troca recebe o pagamento seja em dinheiro ou em produção para cada paneiro de açaí colhido. Nas áreas de ilhas de Cametá recebem essa designação apesar dos órgãos oficiais não reconhecerem ainda essa profissão.

apanhadores de açaí. Esses riscos fazem parte do cotidiano dos ribeirinhos nos açaizais.

Sanches (2005), em tese de doutorado, abordou o modo de vida no estuário amazônico e aponta como um dos aspectos da formação estrutural do estuário amazônico o extrativismo do açaí. O autor destaca que:

As palmeiras em especial o açaí permitem articular duas histórias que foram separadas na modernização do mundo. A história evolutiva da diversidade de uso da flora e a história da exploração e mercadorização das espécies no processo de modernização capitalista. A relação entre as palmeiras e os amazônidas é intensa utilizando-se de todas as partes das plantas: folhas, frutos, sementes, ápice, inflorescência, estipes e raízes. (Sanches, 2005, p.181).

Na relação dos ribeirinhos com o seu espaço há um processo de harmonia, destacado, pelo autor, o homem se sente parte da natureza, não vendo apenas como um território recurso a ser explorado. O abandono de práticas predatórias como a retirada do palmito é um exemplo clássico dessa relação. O extrativismo do açaí é uma prática necessária para a manutenção das comunidades ribeirinhas, o aproveitamento de outros componentes do açaí (caule, folha, raiz, caroço) é feito pelas comunidades ribeirinhas em função de sua subsistência, grande parte desse material é perdido, se fosse aproveitado poderia gerar uma renda extra para as famílias.

Sanches (2005) divide a incorporação do açaí no estuário amazônico em três momentos: o primeiro, antes da sua mercadorização, o segundo durante sua mercadorização e o terceiro quando passa a ser parte do capitalismo informacional, onde o que se mercadoriza não é o açaí real, e sim a idéia do açaí, seus valores simbólicos, que tem sido substituído por outros materiais que parecem açaí, mas não é açaí.

No âmbito do processo de valorização o açaí deixa de ser aquele antes usado como território abrigo pelas comunidades e passa a ser um território recurso a ser monopolizado pela indústria com os valores simbólicos de produto orgânico produzido sem uso de agrotóxicos. Deixa de ter somente o seu valor de uso e passa a ter um valor de troca, para utilizar a conceituação de Marx. Através de novas formas de trabalho o açaí passa a ter um novo valor, mas é um valor que o ribeirinho não conhece e não consegue usufruir.

## **2.2 USO DO TERRITÓRIO: RECURSO E ABRIGO**

Os principais conceitos utilizados para subsidiar as análises no presente trabalho são o território como *recurso* e o território como *abrigo*, estes conceitos foram usados por Santos (1994, 2000) segundo Haesbaert (2005) profundamente inspirado em Jean Gottmann (1973). Em sua teorização Santos (2000) defende uma abordagem mais integradora do conceito de território, utilizando a expressão “território usado” como correlato direto de espaço geográfico (apud: Haesbaert, 2004). Afirmava Santos e Silveira (2008,p .20) que “o que interessa discutir é, então, o território usado, sinônimo de espaço geográfico”. Tentando apreender dessa forma toda a complexidade do uso do território.

Além disso Santos (2000) distinguiu entre o que significa território recurso e território abrigo, “para os atores hegemônicos o *território usado* é um recurso, garantia de realização de seus interesses particulares, para os atores hegemonzados trata-se de um *abrigo*, buscando constantemente se adaptar ao meio geográfico local ao mesmo tempo que recriam estratégias que garantam sua sobrevivência nos lugares” (pp. 12-13).

Essa idéia se materializa na relação existente entre as comunidades ribeirinhas de Cametá e os atores exógenos hegemônicos detentores do capital que vem monopolizando a produção do açaí, pois enquanto as famílias ribeirinhas usam o açaí principalmente como um abrigo para manter sua sobrevivência local, lugar de proteção, segurança e oportunidade, Gottman (1973/2005) *apud* Saquet (2007), os atores hegemônicos usam principalmente como um território recurso, garantia para realização de seus interesses particulares, recurso no sentido de fornecer matéria-prima. Isso não implica desconhecer que as famílias ribeirinhas usem o açaí como um recurso para suprir suas necessidades.

Assim tem-se de um lado uma rede imbricada de atravessadores, recebendo vários nomes inclusive de associações, em busca de uma margem de lucro, até chegar às empresas que realmente beneficiam o açaí transformando em diversos produtos, essa rede complexa de atravessadores, e as empresas do ramo que se apropriam do açaí como uma mercadoria o veem, principalmente como um recurso, uma matéria prima a ser vendida, se configurando naquilo que Santos (2000) chamou de *território recurso*.

E de outro lado temos as comunidades ribeirinhas, que extraem o açaí, que manejam, e fazem a mão-de-obra principal dessa cadeia produtiva, estes vendem o açaí excedente para suprir as suas necessidades básicas, recebendo por isso um preço mais baixo, se compararmos ao preço do açaí-produto, que é comercializado no mercado externo, estas comunidades vêm no açaí principalmente um abrigo, configurando-se naquilo que Santos (2000) chamou de *território abrigo*. Desta forma não se pretende afirmar que haja uma

dicotomia entre o território usado pelas comunidades ribeirinhas e o território usado pelas grades empresas, pois, as comunidades ribeirinhas também usam o açaí como um recurso.

De acordo com a conceituação de Neves (2008) está-se chamando de comunidades ribeirinhas no presente trabalho, trabalhadores e trabalhadoras que residem nas proximidades dos rios e, que há muito tempo caracterizam-se por ter como principal atividade de subsistência, o extrativismo e a pesca. Neste caso, as comunidades de Cacoal e Cuxipiarí, em Cametá, têm uma relação direta com o rio Tocantins e tem como principal atividade extrativista o açaí e mantendo com estes relações simbólicas.

E de acordo com Corrêa (2002) apud Canto et al (2009):

Refere-se aos ribeirinhos como sendo homens, mulheres, jovens e crianças que nascem, vivem e se criam à beira dos rios, são os chamados “beiradeiros”. Essa categoria social está vinculada à noção de “beira” e de “centro”, há muito utilizada pelas populações ribeirinhas na Amazônia, teorizada por Velho (1979) (p.229).

É neste contexto que interpretamos as comunidades extratoras do município de Cametá, como ribeirinhas, por que nascem, vivem e se criam à beira dos rios, mantendo com ele laços de dependência e fazendo do rio um elemento simbólico de sua cultura. É isso que os diferencia das populações tradicionais que vivem no “centro” sendo estes aqueles que vivem nas áreas de terra firme, em meio a esse tipo de ecossistema.

Ainda Canto et al (2009) afirma que

Todo varzeiro é ribeirinho, mas nem todo ribeirinho é varzeiro. O ribeirinho, em geral, desenvolve um modo de vida baseado no princípio da indissociabilidade entre água-terra-trabalho, formando

uma espécie de amálgama. Por essa razão, não é possível a existência de ribeirinho sem uma relação orgânica com o rio e/ou lago. (p.228)

Sobre esta diferenciação elaborada por Canto et al (2009) entre ribeirinho e varzeiro podemos acrescentar que o ribeirinho pode viver em uma área de terra-firme e manter vínculo com o rio, como é o caso de muitas comunidades em Cametá, que apesar de viverem em área de terra-firme nas proximidades do rio, possuem atividades tipicamente ribeirinhas, como é o caso da Pesca, por exemplo.

Na tentativa de entender e caracterizar as comunidades ribeirinhas enfatizará o conceito de gênero de vida, utilizados neste trabalho como sinônimo de modo de vida, trabalhados por Vidal de La Blache e ressaltados por Friedrich Ratzel, e aprofundados por Max Sorre, entendidos por este, como:

Noção extremamente rica, pois, abraça a maioria, senão a totalidade, das atividades do grupo e mesmo dos indivíduos... Estes elementos materiais e espirituais são, no sentido exato da palavra, técnicos, processos transmitidos pela tradição e graças aos quais os homens asseguram uma posse sobre os elementos naturais. Técnicas de energia, de produção de matérias-primas e de ferramentas são sempre técnicas, assim como as instituições que mantêm a coesão do grupo, assegurando sua perenidade. Criações do gênio humano: a pressão do meio estimula, orienta este gênio, mas é preciso sempre pensar no poder criador. (Sorre, 2002, p16-17[1948]).

Dessa forma, entendemos que as comunidades ribeirinhas possuem um modo de vida particular, se diferenciando de outros modos de vida, pois, vivem há muito tempo das atividades de pesca e do extrativismo, acumulando saberes autóctones, que são transmitidos de geração a geração. Neste caso os saberes e técnicas do extrativismo do açaí são transmitidos e aperfeiçoados principalmente se pensarmos nas técnicas de manejo, que cada vez mais são aperfeiçoadas procurando melhorar a produtividade do açazeiro e fazer com

que o açaí produza na entressafra, período em que o produto é supervalorizado, mesmo no mercado local, onde existe grande parcela de consumidores assíduos do açaí.

Max Sorre (1948) considera o gênero de vida como “uma combinação de técnicas” são essas combinações que são repassadas na prática para o membro de uma comunidade desde criança. Por exemplo, o fato de a pessoa conseguir se equilibrar em um açazeiro e trazer vários cachos de açaí ao mesmo tempo, a seleção da capa (folha do açazeiro) ideal para fazer a peconha e suportar o peso de uma pessoa em várias subidas e descidas de um açazeiro. Essa prática, ao olhar de uma pessoa estranha ao local, pode ser que ela não consiga diferenciar ao olhar de baixo da árvore, para o alto, se um cacho de açaí está preto (bom para retirada) ou verde (estado de maturação), enfim esses são saberes e técnicas construídas pelos ribeirinhos em sua relação com o meio durante anos de convivência, são esses saberes que diferenciam seu modo de vida.

Para La Blache *apud* Max Sorre (1948):

“os gêneros de vida são um conjunto de técnicas, formas ativas de adaptação do grupo humano ao meio geográfico. Da especialização e da estabilidade dos gêneros de vida dependem a especialização e a estabilidade do grupo humano e sua duração” p.22

De acordo com a adaptação do gênero de vida, depende a duração do grupo humano. As comunidades ribeirinhas na Amazônia e neste caso as comunidades ribeirinhas de Cametá durante anos convivendo com o seu meio desenvolveram um modo de vida voltado para o rio e para o extrativismo. São técnicas que vão sendo ensinadas aos membros da família, ainda quando são crianças, são práticas de como se equilibrar numa canoa, aprendem a nadar e



aos poucos vão se dedicando a técnicas de manejo dos açazais. Já a estabilidade segundo La Blache apud Sorre (1948, 2002) não significa imobilidade “o gênero de vida nasce transforma-se, e expande-se” p.27.

Quando falamos do extrativismo do açaí, ocorre o que de fato é ressaltado pelo autor, pois, essa atividade sofreu metamorfoses, através das novas formas de manejo e o abandono da técnica predatória de retirada do palmito que ameaçava a extinção do produto, muito mais em função das demandas do mercado por fruto e da conscientização que o açazeiro vale mais produzindo, do que retirando o palmito que não mais produzirá frutos.

Ainda de acordo com La Blache “os gêneros de vida tem uma autonomia que se apega à pessoa humana e a segue” p. 25. É essa autonomia que permite com que o ribeirinho se relacione de forma familiar com o seu ambiente, o que parece estranho para um desconhecido como, por exemplo, uma criança de cinco anos de idade se equilibrar numa canoa, para os membros da comunidade parece comum. O caminhar noturno entre as trilhas dentro da floresta de várzea ou mesmo nos rios sem nenhuma iluminação para o ribeirinho parece comum, pois ele já fez diversas vezes aquele itinerário, desenvolvendo uma boa percepção daquele ambiente.

## **CONCLUSÃO DO CAPÍTULO**

As considerações elaboradas neste capítulo pretenderam fazer um levantamento breve, e não exaustivo, das produções elaboradas a cerca da temática do açaí na Amazônia. Alguns próximos da abordagem que elaboramos na presente dissertação, como Marinho (2005) e Sanches (2005)

com visão a partir do modo de vida das comunidades ribeirinhas, outras um pouco mais distantes que abordam o açaí apenas enquanto produto comercial a fornecer matéria-prima para indústria sem se preocupar com a qualidade de vida que as pessoas que produzem o açaí vivem.

Também procuramos demonstrar a os instrumentos teóricos que utilizamos para realizar as análises propostas inicialmente. Fazendo a discussão a cerca do conceito de território recurso e território abrigo e abordando as demais categorias utilizadas como modo de vida ribeirinho, comunidades ribeirinhas.

### **3. CAPÍTULO II – CONFIGURAÇÃO TERRITORIAL, MODO DE VIDA E EXTRAÇÃO DO AÇAÍ NAS COMUNIDADES CACOAL E CUXIPIARÍ**

#### **INTRODUÇÃO AO CAPÍTULO**

Neste capítulo enfocamos a configuração territorial, o modo de vida e a extração do açaí nas comunidades das ilhas Cuxipiarí e Cacoal. Com o objetivo de caracterizar o modo de vida e a organização territorial onde vivem essas comunidades, enfatizando, sobretudo as condições em que o açaí é extraído por essas comunidades. Isso faz-se necessário para mostrar as condições em que vivem essas comunidades.

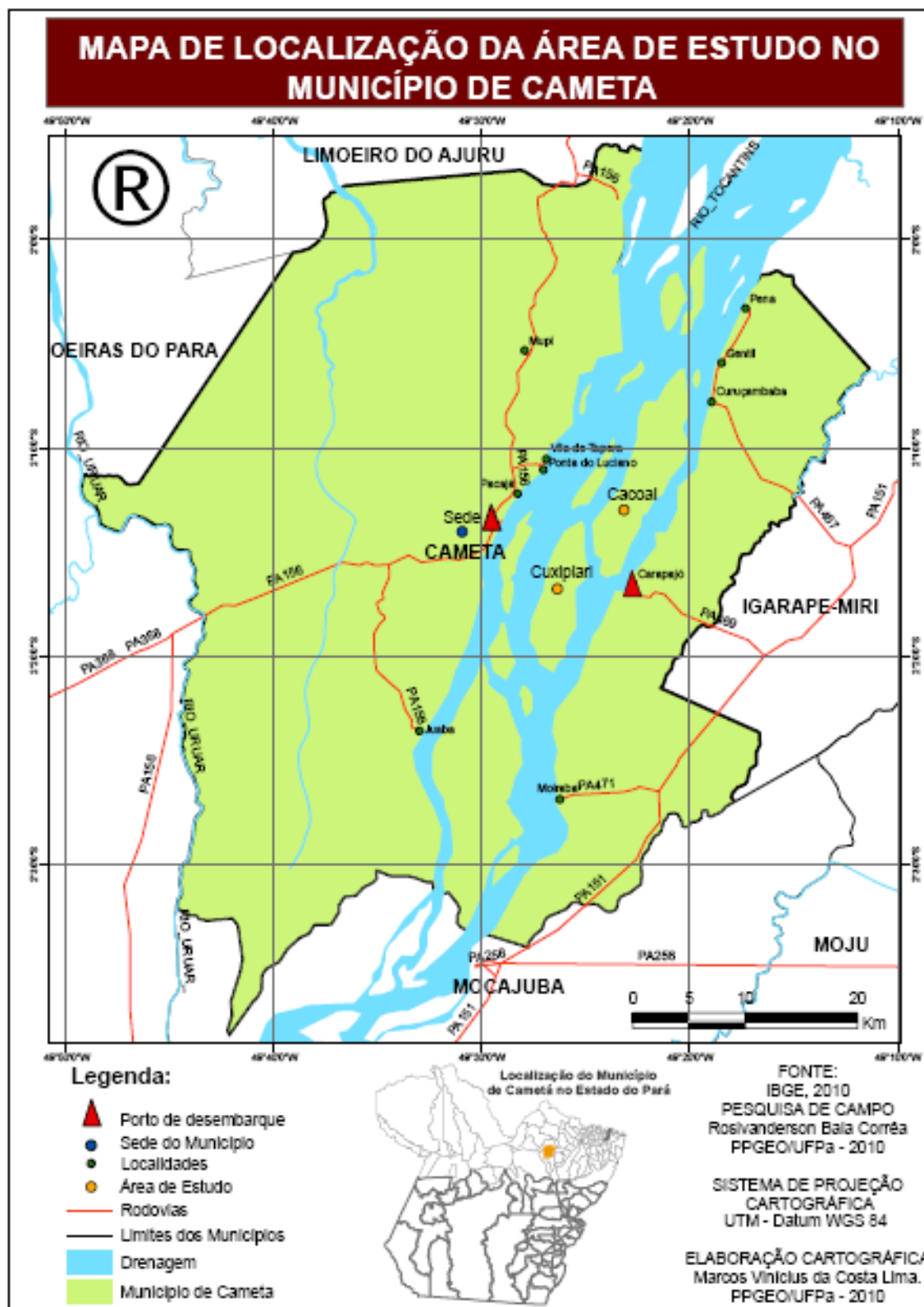
Inicialmente serão enfatizadas as características naturais do território onde vivem as comunidades, em seguida mostraremos as singularidades que permitem a produção de açaí nestes espaços, com destaque para o papel do rio enquanto principal espaço de circulação, que é por onde se dá o fluxo da produção de açaí; em seguida a configuração territorial e a caracterização do modo de vida ribeirinho.

Quanto aos aspectos demográficos na comunidade de Cacoal vivem 253 famílias com um total 1.634 habitantes, em Cuxipiarí Furo Grande vivem 77 famílias sendo 337 habitantes, em Cuxipiarí Carmo são 151 famílias sendo 784 habitantes, em Cuxipiarí Costa são 126 famílias, 623 habitantes. Dados pesquisa de campo, Corrêa, 2008-2009.

### 3.1 CONFIGURAÇÃO TERRITORIAL

Ao levar em consideração a dimensão territorial do município de Cametá, com uma área total de 3.108,2 Km<sup>2</sup> (PDJUS - 2006), as comunidades de Cacoal e Cuxipiarí estão relativamente próximas a cidade de Cametá. A Ilha Cacoal está situada a leste da Cidade de Cametá, com uma distância de aproximadamente 4 km da cidade sede do município. Ao norte limita-se com a ilha Joroca, ao sul com Cuxipiarí, a leste com Itanduba e a oeste com a ilha Coroatá. Nas marés altas o acesso é fácil, utiliza-se barcos motorizados. Já quando a maré está baixa, fica mais difícil o acesso a essa localidade, devido às praias e o processo de lixiviação muito intenso, só é possível o acesso através de pequenas canoas movidas a remo.

A ilha Cuxipiarí também está situada a leste da cidade de Cametá. Limita-se ao norte com a ilha Cacoal, ao sul com Paruru de Cima, a Leste com Ajará e a oeste com Itaúna, com uma distancia de aproximadamente 6 km da cidade sede do município. Observe a localização no mapa abaixo:



Cacoal e Cuxipiarí têm como principal meio de transporte barcos pequeno. Esses barcos são conhecidos regionalmente como rabetas, rabudos e canoas (cascos). As rabetas são barcos pequenos feito de madeira com capacidade de até 1.000 Kg (uma tonelada) movidos a motores marítimos movidos a óleo diesel, NS (18, 90) e Yanmar (B10, B13, 7/8, 5/6). Os rabudos são barcos menores que as rabetas, recebendo esse nome por que o motor é instalado na popa (parte traseira do barco) e o eixo, a hélice fica da popa do barco para trás como se fosse um rabo, os motores são a gasolina, mais apropriados para velocidade do que para carga, os rabudos são bastante práticos porque o motor pode ser retirado após o uso é de fácil instalação podendo ser adaptado em cascos de qualquer tamanho e evita o roubo que é muito frequente no horário da noite, através da ação de ladrões (piratas) e o mesmo motor ainda pode gerar energia elétrica para a família. Os cascos (canoas ou botes) são feitos de árvores a partir da escavação na própria madeira, uma herança indígena, são mais usados para fazer o percurso interno nas comunidades.

Internamente são usados também caminhos, espécie de trilhas construídas no meio da floresta de várzea que dão acesso aos açazais e por onde é feito o transporte do açaí colhido, até a residência para a comercialização.

Estas ilhas são recortadas por furos, paranás e igarapés que vão recebendo diversos nomes, subdividindo em ilhas menores, mas que fazem parte do complexo de ilhas denominadas Cacoal ou Cuxipiarí.

Assim como os outros municípios do baixo Tocantins, Cametá está localizada na sub-bacia que recebe o mesmo nome, Cametá, que juntamente com a bacia Mexiana, Limoeiro e Mocajuba formam a bacia sedimentária do Marajó. Compreendendo um conjunto de rochas sedimentares depositado desde o Eocretáceo até o recente, atingindo espessuras máximas da ordem de 11 km. (Villegas 1994, apud PDJUS – 2006).

Sendo que as formações e depósitos aflorantes na área de estudo correspondem à formação barreiras e aos sedimentos pós-barreiras aluvionais, onde, os tipos de estruturas sedimentares e as características da fácies indicam que estes sedimentos se desenvolveram num ambiente de planície de maré/estuário/plataforma interna, com importantes oscilações do nível do mar com contexto regressivo (Costa et. al 1993, *apud* PDJUS). Esta formação recebe a denominação genérica de aluviões (cascalho, areia e argila) são esses sedimentos que formam os solos de várzea, bem como exemplo de outros solos como mangue e áreas de campo.

Os solos dessa região das lhas de Cametá são formados por planícies aluviais, ou seja, solos de várzea constantemente inundados pelas marés e com deposição de sedimentos, e compõe aquilo que Costa (2006) chama de floresta fluvial heterogênea, formada por açazeiros, buritizeiros e outras árvores de pequeno porte como andirobeira e aviroleira, já pouco encontradas devido a ação intensa das serrarias “rabo de foguete” instaladas as margens dos rios - trata-se de terrenos planos com algumas declividades, até mesmo feitas pela ação do homem, áreas denominadas “torrões” onde são

depositados diversos tipos de materiais como o caroço do açaí que serve de abrigo para animais de criação quando ocorrem as enchentes mais fortes.

Na vegetação, conforme já ressaltado, nas ilhas Cacoal e Cuxipiarí existe a predominância da floresta de várzea, chamada tecnicamente de Floresta Ombrófila Densa Aluvial (Da), sofrem inundações periódicas por possuir terrenos baixos, essas inundações se dão em função das marés altas e da estação chuvosa depositando material orgânico nos solos aumentando a fertilidade do mesmo. Segundo o IBAMA “a várzea é um dos ecossistemas mais ricos da Bacia Amazônica em termos de produtividade biológica, biodiversidade e recursos naturais” (IBAMA, 2010, ProVárzea).

Em estudo feito no município de Cametá, Ilha Juba, Silvio Roberto dos Santos et al (2003), concluiu que “o açaí foi a espécie mais abundante e importante com 54% dos indivíduos. O cacau representou 26% dos indivíduos e as demais espécies (árvores) 20% dos indivíduos. A estimativa média de biomassa de açaí foi de 4,47 t/ha (43 % de folhas e 57 % de estipes), o cacau apresentou 1,45 t/ha (18 % de folhas e 82 % de madeira) e as árvores, apesar de menos abundantes, apresentaram a maior BS 292,52 t/ha (1 % de folhas e 99 % de madeira), (p. 3).

Já nas ilhas Cacoal e Cuxipiarí as espécies mais importantes são palmeira açazeiro e o buritizeiro, os dois mais destacados componentes da vegetação na região conforme descrito no PDJUS:

Nas porções insulares e nas áreas de várzea, onde existem influências de inundações periódicas ou esporádicas, ocorrem formações aluviais recobertas pela floresta de várzea, espécies ombrófilas e latifoliadas intercaladas com palmeiras dentre as quais



se destaca o Açaí, de grande importância na alimentação e na economia local e o Buriti. (PDJUS, 2006)

A citação acima reafirma a importância do açaí enquanto componente da vegetação mostra a importância para a economia cametaense que tem essa abundância na vegetação de açazeiro, permitindo que o açaí tenha destaque no extrativismo em Cametá.

O clima da região é do tipo quente e úmido. Conforme se observa em Neves (1981, apud PDJUS, 2006), a área tocantina apresenta clima, quente e úmido, correspondendo ao tipo Ami (chuva do tipo monção). Há uma diversificação para Aw, com chuvas de verão–outono concentradas nos meses de Fevereiro-Abril (os meses de maior incidência da estação chuvosa).

A temperatura apresenta-se elevada com média 26,3° C, máxima de 32,4°C e mínima de 24,1°C. A umidade relativa do ar é acima de 80%, a precipitação pluviométrica regula cerca de 2.200 mm anuais em média, a maior disponibilidade de água no solo verifica-se entre os meses de fevereiro a junho (IDESP, 1995 *apud* COSTA, 2006).

Esse clima faz com que o açaí tenha um caráter sazonal em Cametá, composta por duas estações rigorosas, uma seca e outra chuvosa, fazendo com que, as chuvas de uma estação chuvosa provoque a inflorescência que é colhida na estação seca, principalmente nos meses de julho a dezembro; e a outra estação com menos chuva não chegue a florescer o açaí para a próxima estação, por isso raramente se encontra açaí nos meses que compreendem janeiro a junho.

### 3.2 MODO DE VIDA RIBEIRINHO

O município de Cametá é recortado pelo rio Tocantins. Ao longo de seu curso existe um complexo com mais de 90 ilhas, onde vivem mais de 100 comunidades, que tem como ocupação o extrativismo, dentre eles o principal extrativismo que essas comunidades praticam é o do açaí, praticado inclusive pelas comunidades selecionadas nesta dissertação, as comunidades das ilhas Cacoal e Cuxipiarí.

Essas comunidades com seu modo de vida ribeirinho possuem uma peculiaridade, que é o seu contato direto com o rio, mantendo relações vitais. Toda a organização sócio-espacial gira em torno dele, inclusive no que concerne aos seus afazeres diários é influenciado pelo rio, exercendo influência direta no seu modo de vida. O rio juntamente com outros fatores naturais como a lua, as estações do ano fazem parte dos saberes utilizados pelos ribeirinhos para a sua vivência cotidiana. Os mitos e lendas também estão permeados de referencia ao rio. Sendo dessa forma também um elemento simbólico.

Por outro lado o rio é o principal meio de circulação por onde os ribeirinhos viajam para chegar até a casa dos vizinhos, para ir até a igreja celebrar os ritos religiosos, sejam eles católicos ou evangélicos, é por onde circulam para participar das reuniões da colônia de pescadores, do sindicato, e também meio de escoação de seus produtos.

Do ponto de vista da circulação as viagens também são limitadas pelas marés, quando a maré está cheia diminui o tempo de viagem para chegar

a Cametá, por exemplo, devido às praias estarem descobertas com as marés baixas atrapalha a navegação e prolonga o tempo de viagem. Da comunidade de Cuxipiarí é possível fazer uma viagem em 40 minutos quando a maré está alta, quando a maré está baixa esse tempo pode ultrapassar uma hora de viagem.

Isso pode ser confirmado na fala do entrevistado R. F. N 48 anos, morador da comunidade de Cuxipiarí Carmo, quando perguntamos sobre o tempo que leva em média para chegar à cidade e vender o açaí:

“Eu demoro 40 minutos de maré cheia e uma hora de maré baixa para chegar à cidade, quando a maré ta cheia eu vou varando os furos e passando por cima das praias, quando ta baixa a gente tem que ir rodando as outras ilhas e praias” (R. F. N- pesquisa de campo, Corrêa 2008-2009.)

Podemos considerar o rio como extensão do lote de terras. É nele que as pessoas lavam suas roupas, banham-se, após os trabalhos de todos os dias nos açazais e outros afazeres, seja na colheita ou na prática do manejo, enfim usam a água para todas as atividades cotidianas. Além disso, encontram a complementação de sua renda no rio, através da pesca, e dos mariscos, principalmente do camarão. O peixe e o camarão juntamente com o açaí e a farinha de mandioca são as principais fontes de alimentação das comunidades ribeirinhas produtoras de açaí.

O rio também influencia nas horas de lazer nas praias (jogando peladas de futebol) são definidas pelas marés, é necessário que ela esteja baixa para que a praia fique de fora. Ele também é o principal, senão a única

via por onde se realiza o escoamento da produção de açaí, é por onde transitam os barcos de maior capacidade das cooperativas e dos atravessadores, chamados regionalmente também de “marreteiros”. Estes compram o açaí, ou os próprios produtores se deslocam em seus pequenos barcos para fazer a venda na cidade sede e nas vilas próximas onde acontecem as feiras.

A produção de açaí sofre a influência da maré no momento da extração, no momento do embarque da produção para a comercialização. Por exemplo, quando a maré está cheia não dá para caminhar nas trilhas dos açaiçais e extrair o açaí. Os horários de embarque do açaí para a exportação também é definido de acordo com a maré, pois ela precisa estar alta para que o barco possa chegar até os trapiches (portos) das residências e fazer o embarque dos paneiros de açaí dos produtores. Por outro lado as riquezas de nutrientes dos solos também dependem das marés no sentido de depositar elementos orgânicos que ajudarão ainda mais em sua fertilidade.

A extração do açaí também recebe outras influências, principalmente da estação do ano, das chuvas, da intensidade do sol, e do período do dia. As chuvas aceleram o processo de amadurecimento do açaí (diz localmente pretamento), quando o sol é muito forte o açaí corre o risco de secar e não sair de boa qualidade, e em relação ao período do dia, o melhor horário para extrair o açaí é pela manhã, momento em que o açazeiro está frio, prejudicando menos o corpo do peconheiro, que precisa encostar-se na árvore para poder subir. Uma crença contada pelo ribeirinho é que o açaí realmente preta, a partir do dia 15 de agosto, antes ele não dá o vinho escuro, mesmo já estando

aparentemente preto o vinho sai meio esverdeado, são as chuvas de agosto que deixam a coloração do vinho escura, melhorando assim o sabor do açaí e a densidade do vinho (polpa).

Outra atividade relevante no modo de vida ribeirinho é a pesca. Os horários de pescar são definidos pelas marés, a maré precisa estar “cheia” para que se possa jogar a rede, caniço ou espinhel para pegar o peixe. São saberes e práticas que são transmitidos no cotidiano, de maneira gradativa de pai para filho, não havendo uma receita para ensinar, não dependendo da escrita, é na prática, que a criança vai aprendendo a maré boa de pescar determinado tipo de peixe, qual a melhor lua para sair e pescar. O ribeirinho conhece qual peixe “boiou” na beira e na pescaria com malhadeira (rede) quando está malhando ele sabe ao segurar no cabo da malhadeira qual peixe malhou a partir das batidas na rede sabe quando a espécie do peixe é pescada, tucunaré, jacundá, mandubé ou outro tipo de peixe.

Até o final da década de 1980 as comunidades ribeirinhas quase não tinham preocupação com sua alimentação, a pesca garantia sua alimentação e ainda vendiam os excedentes para suprir outras necessidades básicas. O peixe sua principal base de alimentação era encontrado em abundancia. Mas com o fechamento das comportas da barragem de Tucuruí, a situação mudou drasticamente.

A UHE-Tucuruí trouxe impactos negativos em relação às atividades de pesca, diminuindo a quantidade do pescado e colocando outras em processo de extinção. Influenciou também na piscosidade do rio, na mudança

dos regimes das marés, e nos processos de erosão e lixiviação. Conforme colocado pelo senhor R.J (38 anos) morador da comunidade de Cacoal:

“Antes da barragem a gente não tinha preocupação com a alimentação, tinha peixe em quantidade, tapava um igarapé e pegava várias qualidades de peixe, agora até o rio secou temos de ir cada vez mais longe a busca dele, procurar em lugar mais profundo, quando a maré baixa seca muito, a barragem solta muito limo que vai secando cada vez mais o rio”. (R J-entrevistado - pesquisa de campo, Corrêa 2008-2009).

Observamos também na pesquisa de campo que não são apenas os impactos trazidos pela UHE-Tucuruí que mudou a situação, mas também outros fatores que contribuem para o processo de lixiviação dos rios, como a retirada da vegetação de bordadura, aquela vegetação formada basicamente por aturiá (vegetação com espinhos que nascem a beira dos rios) e aninga (*Zantedeschia aethiopica* Spreng) vegetação que protege as beiradas do rio, vão contribuindo para o agravamento, diminuindo significativamente o pescado e assoreando os rios da região.

Mesmo com todos esses impactos sofridos por essas comunidades através da construção da UHE-Tucuruí, elas não têm energia elétrica fornecida por essa hidrelétrica, ela foi construída apenas para servir aos interesses do grande capital, não atendendo as demandas locais dessas comunidades que ainda alimentam o sonho da chegada da energia elétrica da barragem de Tucuruí.

Nas comunidades ribeirinhas não existe fornecimento de energia elétrica. As famílias que possuem condições financeiras compram um motor a diesel para mover pequenos geradores e suprir assim necessidades básicas de fornecimento de energia elétrica. Sendo essa uma medida muito onerosa se

comparadas as tarifas de energia elétrica pagas em uma cidade, como por exemplo, no espaço urbano de Cametá. O tempo de uso desse tipo de energia é reduzido por causa do preço do combustível, as pessoas costumam usar em média 4 horas por dia. A senhora M. S. P. 40 anos, moradora da comunidade de Cacoal enfatiza muito bem essa situação:

“a energia aqui pra nós é muito difícil, agente tem que gastar pra poder comprar óleo [diesel] pra manter um freezer, uma televisão, uma geladeira, é muito difícil manter esses objetos, gente gasta em média dois litros de óleo por noite, pra funcionar das seis até dez da noite” pesquisa de campo, Corrêa 2008-2009.

Podemos observar na fala dessa entrevistada que mesmo com as dificuldades encontradas há uma tendência cada vez maior de consumir eletrodomésticos e eletroeletrônicos nesses espaços ribeirinhos. Isso é fruto da expansão cada vez maior do estilo de vida urbano e do contato constante que essas comunidades mantêm com a cidade.

Nas entrevistas perguntamos com que frequência as pessoas vão a cidade sede, e as respostas variam de uma vez por semana até três vezes por semana. Na época da safra do açaí este contato se intensifica ainda mais.

Conforme podemos constatar na fala deste entrevistado:

“vou a cidade duas a três vezes por semana, vender o açaí e comprar as coisas do dia-a-dia, comida, despesa... o que se usa aqui e não produzimos né. Na época da safra agente tem que aproveitar de vender o açaí, se não ele cai tudo mesmo.”(A. W. P., 53 anos, Comunidade de Cacoal)

Na fala do entrevistado confirmamos que há um contato intenso dessas comunidades com o espaço urbano de Cametá, eles vão em busca de

produtos que não são ofertados em sua comunidade, como as despesas básicas do dia-dia por exemplo, açúcar, café, sabão, querosene óleo diesel, charque, arroz, feijão, macarrão, enlatados etc.

Os comércios nas comunidades pesquisadas são pequenos, e em número reduzido, sendo cinco na ilha Cacoal e quatro na ilha Cuxipiarí. Isso se explica devido a proximidade espacial dessas ilhas com a cidade de Cametá. Pode-se considerar também que os preços na sede são mais vantajosos para os ribeirinhos, pois tem a oportunidade de comprar os produtos mais baratos em relação aos preços dos comércios ribeirinhos que já compram na cidade de Cametá para revender em suas localidades.

Esse contato constante dos ribeirinhos com a cidade, conforme descrito anteriormente permite cada vez mais a inserção dessas comunidades ao chamado estilo de vida moderno. Isso já ocorria com a propagação dos meios de comunicação (rádio e TV), e se intensifica cada vez mais em função da utilização dos meios de transportes cada vez mais rápidos por essas comunidades, um exemplo disso é a educação antes raramente um ribeirinho conseguia estudar. Atualmente os filhos dos ribeirinhos estudam na cidade, quando na comunidade não mais é oferecido o grau de escolaridade em que o mesmo pretende estudar, há o deslocamento para a cidade, seja para morar com algum parente, ou seguindo itinerário de ir e voltar todos os dias para a comunidade. Na ausência do poder público os pais se organizam em grupos, cada dia uma família fornece o barco e combustível para levar os filhos até a cidade para estudar e trazê-los de volta.



O meio de transporte utilizado para se chegar a cidade são os barcos de pequeno porte denominados localmente de “rabetas”, esses barcos possuem pequena capacidade de peso em média 500 kg a 1000 kg, são mais próprios para corrida, em caso de urgência de chegar ao seu destino, os motores mais usados são o NS (90/B11/B18), que possuem maiores velocidades. Esse tipo de barco é encontrado hoje em todo o território cametaense devido à praticidade e o baixo custo em relação a barcos de maiores portes. Contudo afirma-se que existe uma relação de dependência dessas comunidades em relação ao rio.

Com isso há uma tendência em preservar o modo de vida ribeirinho, pelo menos por parte dos mais velhos, estes preferem manter seus costumes como antes, preferem uma vida mais simples e sem muito barulho, e tem certa aversão as cidades não suportam a idéia de se mudar para cidade, quando são convidados pelos filhos, apesar de hoje haver uma grande influência daquilo que se convencionou chamar de modernidade, devido a chegada de determinados objetos eletrônicos, como televisor, antenas parabólicas, celular, bateadeiras de açaí (elétricas) e ultimamente internet<sup>5</sup> em menor grau, mas apesar da inserção dessas “novidades”, ainda se mantém as características tradicionais do modo de vida ribeirinho ou ocorre um processo de recaracterização do modo de vida.

Um dos elementos típicos do modo de vida ribeirinho são as casas. Algumas quase escondidas no meio da floresta de várzea. As casas das ilhas

---

<sup>5</sup> Nas ilhas próximas a cidade sede do município é possível acessar internet através de um modem sem fio, fato observado em pesquisa de Campo realizada pelo autor 2008/2009.

Cacoal e Cuxipiarí obedecem a um padrão de construção encontrado em quase toda a Amazônia ribeirinha, são de madeira, suspensas em estacas, para obedecer à influência das marés, cobertas com telhas e algumas ainda apresentam-se em estilos palafitas cobertas com palha, poucas casas são construídas em alvenaria, essa se torna bastante onerosa nesses solos que são submersos constantemente pelas marés, em geral dos comerciantes que tem condições de fazer tal obra e as igrejas. Alguns adornos estão cada vez mais indispensáveis nas residências ribeirinhas: a caixa d'água, a antena parabólica e a antena de celular nas comunidades onde não funciona sem antena, são avistadas de longe esses acessórios.

Algumas casas apresentam aspectos bastante rústicos. Sendo construídas do caule do próprio açazeiro e cobertas com palhas. Isso evidencia a situação de pobreza que algumas famílias vivem nessas comunidades. Essas casas cobertas com palha são uma improvisação e tem pouca durabilidade e resistência.

No geral as casas não são muito contíguas, obedecem à extensão do lote de cada pessoa, em média dois hectares, a não ser quando mantém laços de parentescos muito fortes, como por exemplo, os filhos que fazem a casa ao redor da casa dos pais por não terem seu próprio terreno, o espaço de cada um torna-se menor.

A igreja também é um elemento importante na paisagem e no modo de vida ribeirinho. Na paisagem por ser uma referencia para a comunidade, e no modo de vida porque é onde as pessoas se reúnem para professar sua fé e

sua crença, fazer suas promessas e agradecer pelas graças alcançadas. Toda ilha tem uma ou mais igrejas, no caso de Cacoal são duas comunidades Cristãs ligadas a Igreja Católica e uma Igreja Evangélica da Assembléia de Deus, em Cuxipiarí são três comunidades cristãs ligadas a Igreja Católica.

Nas comunidades de Cacoal e Cuxipiarí a organização sócio-espacial se dá muito em função de seu principal produto extrativista, o açaí, as trilhas no meio da floresta são construídas por onde se tem uma maior densidade do açaizal, todas as suas ações são feitas pensando na melhoria da produção. Os açaizais parecem muito como objetos naturais ou “naturalizados” apesar de haver aqueles que defendem que ele foi organizado pelo homem.

Essas comunidades estão interligadas através de suas Associações e atravessadores a empresas distantes, como as fábricas de Tomé-Açú, Igarapé-Mirí e a feira municipal de Cametá. Essa interligação é feita no caso da feira de Cametá somente pela malha líquida. No caso das fábricas localizadas em outras cidades, por meio de rodovias, que tem acesso através da vila de Carapajó, localizada a margem direita do rio Tocantins. Atualmente o ramal que dá acesso de Carapajó a rodovia PA – 151 recebeu asfaltamento o que favoreceu esse escoamento, esse ramal recebeu do governo do estado o nome de PA-469, sendo apenas 13 km de rodovia.

Os ribeirinhos possuem um laço muito forte de solidariedade entre si. Por exemplo, quando um ribeirinho sai para pescar e não consegue o peixe para seu sustento e de sua família é comum o vizinho que conseguiu retirar o peixe ou tem alimentação em casa compartilhe com o mesmo. Quando alguém

está doente também é normal (costume) que os outros ajudem com remédios, alimentos e outros utensílios que o amigo estiver precisando.

Isso demonstra fraternidade entre os membros da comunidade. Quando alguém está precisando de alguma coisa é comum mandar emprestar na casa dos vizinhos, artefatos de uso diário como o sal, açúcar, óleo de cozinha, querosene. Essa prática ainda é muito comum, o que também pode demonstrar o baixo poder aquisitivo das pessoas, é preciso que eles ajudem-se mutuamente para sobreviver.

Fator relevante também no contexto desses laços de afetividade e a solidariedade que essas comunidades ribeirinhas mantêm são as relações de parentesco muito extensas, quase sempre se encontra um parentesco entre as pessoas, às vezes é filho de um primo de segundo grau que acaba se tornando sobrinho, ou filho de um padrinho de batismo que chamado de “mano” acaba sendo tratado como irmão, e nesse bojo também estão às relações de compadrio encontradas entre os integrantes dessas comunidades, que acabam também se transformando em laços parentescos, é compadre por parte dos sacramentos religiosos como o batismo, o crisma, primeira comunhão e tem até compadre de fogueira de São João e São Pedro.

Outra prática comum também entre os membros dessas comunidades que reafirma esses laços muito próximos, diferente das relações encontradas no urbano, é o mutirão, espécie de trabalho coletivo, onde reúnem-se muitas pessoas para limpar os açazais em conjunto, cada dia fazem a limpeza de um, até limparem todos os terrenos. Sendo um trabalho

acordado entre os membros da comunidade que desejam participar do grupo do mutirão, não havendo patrão nem empregados, muito menos documento (contrato) assinado, o dono do terreno é responsável pela alimentação no dia da realização do seu serviço.

Na comunidade de Cuxipiarí visitamos uma criação coletiva de peixe (tambaqui) em cativeiro organizada pela própria comunidade, três grandes poços foram cavados pelos membros do grupo, para a criação de Tambaqui, no final de cada ciclo da criação o peixe é repartido e a produção é recomeçada novamente. Havendo os períodos de pousio (descanso) do poço, vários ciclos já foram tirados e a criação continua dando certo.

Neste contexto as comunidades de Cuxipiarí e Cacoal costumam se organizar socialmente seja do ponto de vista político ou religioso. Essas organizações são principalmente em associações comunitárias e sindicatos. No caso das ilhas estudadas, Cacoal e Cuxipiarí, a principal organização política se dá em torno da colônia dos pescadores Z-16 de Cametá e das cooperativas locais de compra e venda de açaí.

É a colônia de pescadores que congrega o maior número de pessoas, excetuando-se apenas os funcionários públicos e aposentados a maioria das pessoas são associadas, somando-se em torno de 10.000 associados (Z-16, 2009) nas áreas de ilhas do Município de Cametá.

A participação na colônia também é influenciada pelo seguro-desemprego que é pago na época do defeso (novembro a fevereiro), sendo quatro salários mínimos pagos pelo governo federal. O salário desemprego

pago aos pescadores artesanais contribuem de forma decisiva, pois coincide com o final da safra do açaí (junho a dezembro), e o período que começa a ser pago é a partir do mês de janeiro, momento em que o ribeirinho encontra-se bastante necessitado, devido o fim da safra do açaí e por não poder pescar nesse período por causa do defeso. Considerando o fato de que o ribeirinho tem múltiplas atividades ele é ao mesmo tempo, produtor de açaí e pescador, além de outras atividades desenvolvidas como já ressaltamos.

Já as associações locais de compra e venda exercem papel de mediadores da exportação do açaí, pois, para exportar é preciso que o produtor esteja cadastrado na Cooperativa e pague a mensalidade, em troca recebem a certificação orgânica, quem faz o processo de certificação é a empresa que compra, principalmente a CAMTA (Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu) que é a principal freguesa das cooperativas dessas localidades.

São duas cooperativas de compra e venda de açaí: a APADIC – Associação Preservativa Ambiental de Desenvolvimento da Ilha Cacoal, de propriedade do senhor Jose dos Santos Corrêa, não conseguimos informação sobre o volume de açaí negociado por esta cooperativa nem o número de associados; a outra cooperativa é denominada ASMOPAC – Associação dos Moradores e Produtores de Açaí de Cacoal de propriedade do senhor Rômulo Corrêa Sacramento, que conta com 104 famílias associadas e negocia em media 32.000 latas de açaí, ou seja, 480 toneladas em media durante a safra (levando em consideração que cada lata/rasa pesa em media 15kg); já em Cuxipiarí não existe associação, apenas há uma filial da ASMOPAC de Cacoal

na comunidade de Cuxipiarí Carmo, que compra e entrega o produto para a associação do território vizinho.

O cotidiano das comunidades, sua forma de existência, a totalidade de suas condições materiais estão baseadas no trabalho no açazal. No período de safra (junho a dezembro) seu trabalho é voltado para a extração do açaí, trabalhando na retirada dos cachos das árvores, esse trabalho é feito de forma manual subindo nas árvores de açazeiros, esse processo exige muito esforço e preparo físico haja vista que alguns cachos de açaí são muito grande ou as árvores são muito altas. Esse processo foi estudado por Canto (2001) através da análise da postura durante a subida nas árvores do açazeiro para a retirada dos frutos, e concluiu que essa atividade é muito prejudicial principalmente para a coluna que fica curvada, provocando fortes dores no corpo que constantemente precisam de massagens, e quando mais avançada as dores, os peconheiros precisam de cuidados médicos.

Essa tarefa da retirada dos cachos é reservada segundo os informantes aos homens na média de 12 aos 30 anos de idade, mas observamos em campo crianças menores de 10 anos subindo em árvores para retirar os frutos, segundo os pais para o consumo da própria família.

O fato das crianças já conseguirem subir nas árvores para retirar os cachos às deixam muito entusiasmadas, dá um sentimento de amadurecimento, relatam alegremente que já conseguem retirar o açaí da árvore. Já no auxílio a “debulha” do açaí, processo de retirada do açaí (fruto) do cacho para colocar na cesta, o trabalho infantil é bastante presente. No geral as crianças têm uma contribuição muito grande na extração do açaí,

mesmo isso sendo negado pelos pais o que se observa na prática são as crianças trabalhando para ajudar a família e isso começa desde muito cedo.

Os cachos de açaí depois de retirados são “debulhados” (retirada dos frutos do cacho), hoje algumas pessoas devido às normas das cooperativas que compram o açaí usam luvas para praticar a debulha do açaí, antes o contato era direto com as mãos para realizar tal tarefa.

Aos mais idosos cabe a tarefa de confeccionar os *paneiros e cestos* de talas e palhas para colocar o açaí, esses últimos recebem também regionalmente o nome de *rasa* que corresponde, segundo informações coletadas na nossa pesquisa (ano 2008/2009), a 18 litros ou 15 quilogramas. O uso destes paneiros tende a diminuir, pois a certificação orgânica do açaí exige que seja utilizado basquetas de plásticos para o transporte, o que pode descaracterizar o modo de vida dessas comunidades.

No período da entressafra (janeiro a junho) o trabalho dessas comunidades se dá em função da limpeza dos açazais e a prática do manejo. Essa tarefa exige bastante habilidade na seleção das árvores que devem ficar em cada touceira. A experiência de cada produtor é fundamental, pois estes não seguem as cartilhas criadas por instituições como a EMBRAPA principalmente naquilo que diz respeito ao espaçamento entre as touceiras de açazeiros e a quantidade de árvores que são deixadas em uma touceira.

Outra atividade importante no cotidiano dessas comunidades e a atividade de pesca, uma tarefa muito importante, mas reservada aos homens, seja na preparação das redes e matapis (objeto feito de tala utilizado para aprisionar camarão) ou na pesca em si, no período de entressafra do açaí essa



atividade se torna principal na cultura ribeirinha, respeitando o período da piracema, em especial aqueles que recebem seguro-desemprego da Colônia temem o não recebimento do mesmo caso desrespeitem tal período.

Nas horas vagas as comunidades também desenvolvem o artesanato, como pequenos paneiros, tipiti para enfeite de casa e para utensílios na agricultura, artefatos de madeira e objetos para a utilização na pesca como redes, caniços e espinhéis; e na extração do açaí como o paneiro, a peçonha e a adaptação de facas maiores para serem utilizadas como instrumento para cortar o cacho do açaí.

Outras atividades são importantes também no modo de vida ribeirinho, como as criações de animais que são muito típicas na cultura ribeirinha, a criação de pato, galinha, porco, abelhas e com incentivos ultimamente a criação de peixes vem se tornando uma tônica devido à escassez do pescado.

Todas essas atividades descritas acima fazem parte do modo de vida ribeirinho, passando de geração para geração, através da experiência e aprimoradas pelas novas gerações e sendo inseridos outros instrumentos, às vezes novos ou inventados por outras pessoas em outros lugares ou por pessoas especializadas, pois para sobreviver os ribeirinhos precisam desenvolver múltiplas atividades e é isso que caracteriza esse seu modo de vida.

## **CONCLUSÃO DO CAPÍTULO**

O modo de vida ribeirinho que demonstramos nesse capítulo nos permite dizer que exista nessas comunidades, no caso da extração do açaí à

captura de um tempo lento por um tempo rápido, ou seja, o açaí que é extraído pelas comunidades ribeirinhas através de um meio técnico ainda rudimentar é capturado por empresas que tem conexões com o tempo rápido ligadas ao meio técnico científico informacional e que funcionam em sistema de redes.

As duas ilhas estudadas, Cacoal e Cuxipiarí, apresentam mais semelhanças do que diferenças entre si. Estão contíguas do ponto de vista espacial e possuem semelhanças em seu modo de vida, e sua organização territorial; ambas têm como principal atividade o extrativismo do açaí, seguida pela pesca, e estão conforme ressaltamos a menos de 1 hora de barco a motor (de pequeno porte) da cidade sede do município.

A ilha Cacoal parece apresentar um diferencial no que se refere a organização da produção do açaí. Apresenta duas associações que concorrem entre si, isso pode ocasionar melhora no preço da venda pelos produtores. Já na ilha Cuxipiarí o cenário é diferente, os produtores estão mais dependentes de atravessadores, ou procuram levar o açaí para vender na cidade, ainda de forma tradicional. É importante ressaltar que a comercialização do açaí ainda não conseguiu trazer melhorias significativas na qualidade de vida dessas comunidades.

## **4. CAPÍTULO III- AÇAIZAIS: UM RECURSO DO TERRITÓRIO DAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS**

### **INTRODUÇÃO DO CAPÍTULO**

Abordamos neste capítulo o manejo dos açazais e os recursos utilizados na produção do açaí nas comunidades de Cacoal e Cuxipiarí. Enfocando as condições sociais em que vivem essas comunidades. Objetivamos com isso enfatizar os conhecimentos desenvolvidos por essas comunidades a cerca do manejo dos açazais e por outro lado destacar as condições sociais em que as mesmas são subjugados frente a comercialização do açaí.

#### **4.1 MANEJO DOS AÇAIZAIS**

De acordo com as informações colhidas em trabalho de campo (Corrêa, 2008/2009) o manejo dos açazais em Cametá é uma tarefa executada há pouco tempo, a partir dos anos 1990, quando a açaí começa a ter expansão no mercado extra-local, quando também há preocupação com a produtividade dos açazais, pois antes existiam somente os caminhos para a retirada dos frutos, algumas famílias retiravam o açaí apenas para o consumo diário.

Todas as famílias que praticam o extrativismo do açaí com vistas à comercialização praticam o manejo dos açazais, pois isso aperfeiçoa a produção e facilita até mesmo o processo de extração. Essas práticas vieram sendo incorporados gradativamente, porque ainda havia muita resistência por parte de ribeirinhos mais antigos que afirmavam que o açazal deve seguir o seu ciclo natural, não precisando de manejo para melhorar a produção.

Em Cametá podemos classificar o manejo em dois tipos: manejo intensivo e moderado. No manejo intensivo retiram-se todas as árvores que já produziram muitos frutos, essa prática é feita através da derruba, “anelamento” ou descascamento da parte do pé da árvore julgada sem valor comercial.

O **manejo intensivo** (Grossmann ET al., 2004) é o menos usado pelos ribeirinhos, existe uma preocupação muito grande com o meio ambiente, estes temem provocar um desequilíbrio retirando as árvores altas, como já aconteceram alguns exemplos de não adaptação do açaí a esse modelo de monocultura, relatos de açaí que caem antes de “pretar”, erosão de solos principalmente aqueles próximos a beira do rio, os mais experientes não apostam no manejo intensivo pode agredir a natureza. Por outro lado existe a questão do medo que o açaí entre em decadência como já aconteceu com outros produtos extrativistas na Amazônia, conforme relata o entrevistado S. S. F da ilha Cacoal: “o açaí pode entrar em decadência, nunca se sabe, os caras tão plantando em grande quantidade aí na terra firme, cadê a borracha? Aparece alguém aqui procurando borracha para comprar? O custo é eles aprenderem a plantar pronto”.

A outra categoria de manejo utilizada é o **manejo moderado**, também chamado de **manejo intermediário** (Grossmann ET al., 2004) ou **tolerante** (Jardim, 2002) este se caracteriza pelo desbaste das touceiras do açazeiro, deixando em média três palmeiras em cada touceira, e a retirada das árvores sem valor comercial através do anelamento, neste contexto mantêm-se árvores como a avirola, a andirobeira, seringueira etc. A vegetação mais baixa também é mantida em partes, segundo o conhecimento empírico dos

ribeirinhos, para a proteção do solo, evitar o impacto da estação seca, esse é um processo seletivo e cauteloso, e se dá de maneira muito gradativa, para que não haja retirada de espécies de valor comercial, nem prejudique o açazal, ressalte-se também que esse é um processo contínuo e de maneira espontânea, as pessoas já tem como hábito roçar seus açazais, limpando os pés das touceiras.

Essa categoria de manejo é mais utilizada pelos ribeirinhos por oferecer menos risco, esta facilita também à retirada dos frutos das árvores pelos extratores, pois o açazal menos denso facilita a retirada dos frutos no período da safra.

O manejo moderado ainda deixa uma pequena margem de renda para os produtores, com a venda dos palmitos retirados no processo de desbaste das touceiras, não sendo também muito significativos, pois as árvores retiradas são sempre as menos produtivas, velhas e finas, por consequência o palmito também é fino, não tendo muito valor comercial.

Pouco se pratica a retirada de palmito para a comercialização como na década de 80 do século passado, haja vista a valorização do açaí ser maior que a do palmito, conforme podemos bem ilustrar na fala do entrevistado da ilha Cuxipiarí:

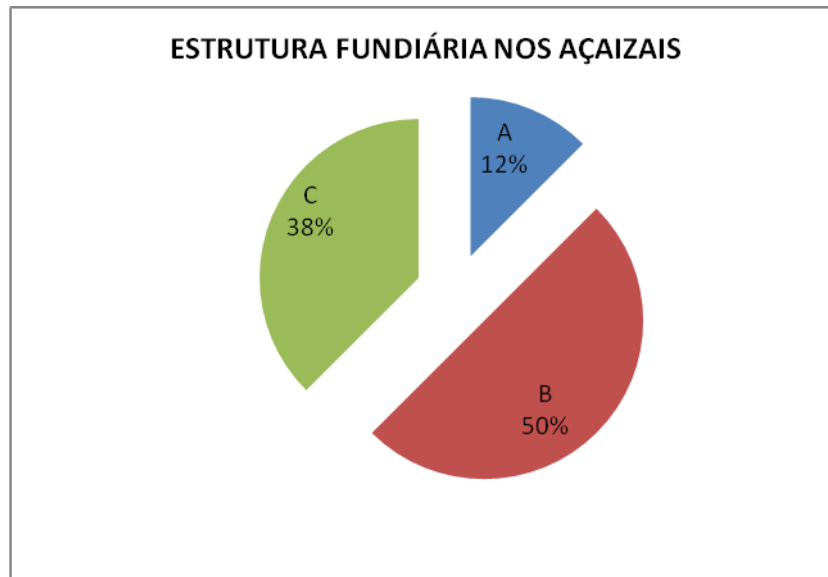
Aqui na nossa propriedade a gente pratica o manejo do açaí... Não entra fazendo uma derruba geral... Vai retirando aquelas árvores que já não agüenta que já dá cacho pequeno, naturalmente pra não perder o palmito a gente vende... Nós aqui não vamos no mato cortar um açazeiro pra vender por R\$ 0,75 a R\$ 0,80 o palmito, a não ser que a necessidade bata no camarado que ele vá fazer esse serviço, mas por enquanto todos nós tamos conscientizado aqui que esse tipo de serviço a gente não faz....todos nós sabemos que um açazeiro dá até seis cachos de açaí por safra, o que dá três rasas, então três

vezes oito (baixinho o preço) são R\$ 24,00 ... Só que Deus o Livre seja por uma grande enrascação. E. S. A (72 anos)

Percebe-se a partir da fala do entrevistado um alto grau de maturidade e conscientização em relação à retirada do palmito, permeadas por ações concretas, mas esse processo de retirada ainda ocorre nas ilhas de Cametá para fins somente de comercialização por aquelas famílias que não tem outra fonte de renda no período da entressafra do açaí (fruto), alguns entrevistados afirmaram já terem sido obrigados pela necessidade a realizar tal atividade.

Constatamos que nos açazais de Cametá não existe a presença da grande propriedade, as maiores propriedades encontradas em nossa pesquisa de Campo foi de até 10 hectares, predomina a pequena propriedade familiar.

Podemos dividir as propriedades nas comunidades estudadas em três grupos, sendo o grupo **A** com dimensão de 1 a 2 hectares, grupo **B** de 3 a 4 hectares e o grupo **C** de 5 hectares em diante. Sendo que com base nas 60 famílias estudadas a divisão em percentual dos terrenos, fica conforme gráfico abaixo:



Sendo que o grupo B de 3 a 4 hectares é predominante nas comunidades ribeirinhas em Cametá, a maioria dessas terras são adquiridas através de heranças de antepassados, que já tiveram grandes extensões de terra no passado, mas que hoje foram fragmentando sua propriedade.

Apesar das terras de ilha serem consideradas da União os processos de compra também são muito comuns, as pessoas que não possuem um lote ou querem ampliar ainda mais o seu lote, compram as terras de alguém que pretende se mudar para o espaço urbano, ou compram de alguém que por necessidade vende parte de seu terreno. Dependendo da densidade do açailal o preço por hectare é vendido atualmente por aproximadamente R\$ 2.000,00.

## 4.2 A EXTRAÇÃO DO AÇAÍ: UM RECURSO DO TERITÓRIO

No vai e vem das águas do rio Tocantins o que se tem a vista é o verde. O verde das palmeiras de açaí e buritizeiros são predominantes na paisagem. Outras espécies da floresta de várzea de grande importância, como a andirobeira, avirola e o ipê já foram bastante devastadas. Foram retiradas para comercialização através da ação das serrarias “rabo de foguete”<sup>6</sup> armadas as margens dos rios.

Os açaizeiros num plano mais baixo, e no alto os buritizeiros. Os terrenos são planos e baixos, o que leva a perceber uma homogeneidade na paisagem. Cada vez mais há uma tendência em transformar essas ilhas em açazais. Sendo esse produto de fácil comercialização no mercado.

No período de verão a palmeira do açaí apresenta-se de cachos, aqueles já em ponto de colheita aparecem negros, escuros, os que ainda estão em processo de amadurecimento estão verdes em consoante com o verde da paisagem.

A palmeira do açaí possui estipe (caule) longo. As árvores mais altas chegam a medir mais de 10 metros de altura. O diâmetro das palmeiras varia entre 7 cm a 18 cm na fase adulta. Cada palmeira tem em média 8 a 14 folhas, com 40 a 80 pares de folíolos (fitas de palhas menores). (pesquisa de campo, Corrêa, 2008/2009)

---

<sup>6</sup> Rabo de foguete é nome dado regionalmente a um tipo de serraria que consiste em um motor que ligado a uma serra através de uma correia de borracha



Cada touceira de açazeiro pode chegar a ter até 25 palmeiras. Em açazais nativos ainda encontramos essas características. Nos açazais onde as pessoas praticam o manejo sustentável a média é de 3 a 5 palmeiras por touceiras, para melhorar a produtividade das mesmas, sendo o manejo sustentável a atividade de intervenção do homem, na qual são retiradas as árvores mais altas e as menos produtivas, e aumentando o espaço nas touceiras, plantando açaí nas áreas onde não tem e retirando outras espécies de árvores, para assim melhorar a produtividade. (pesquisa de campo, Corrêa, 2008/2009).

O açaí-fruto (chamado pelo IBGE de coquilho) frutifica em cachos chegando a pesar 10 Kg, também chamados popularmente de vassouras devido a aparência de uma vassoura e a sua utilização para varrer a casa, onde se encontram seguros os frutos que medem em média de 1 a 2 cm. A polpa é retirada de uma camada fina e polposa do fruto, com medidas inferiores a 1 mm, depois de mergulhado em água quente em alta temperatura o açaí é batido na máquina, elétrica ou manual, sendo que algumas famílias que não dispõem de tais instrumentos ou por vontade própria preferem o açaí amassado a mão no aguidá, um vasilhame de barro com a boca larga. As pessoas dizem localmente que o açaí amassado no aguidá é mais saboroso.

Cada palmeira floresce em média oito cachos de açaí, que chegam a pesar até 10 quilogramas dependendo do tipo de manejo que tenha recebido, e da qualidade do terreno. Os açazais são em geral muito densos. Através da intensificação do manejo e do plantio, onde não havia palmeira, os produtores

estão realizando plantio, para intensificar a produção e aproveitar melhor o terreno.

A produção de açaí em Cametá não se dá a partir do uso de grandes instrumentos, são utilizados instrumentos simples e nenhum tipo de mecanização. O que se tem é o produtor ribeirinho interagindo de maneira equilibrada com o espaço. Nesses espaços ribeirinhos não foram construídas obras de engenharia como em grandes cidades, ainda existem poucas construções adicionadas a paisagem natural, tratando-se de uma região onde o processo de modernização implantada na Amazônia, a partir do governo militar, não alcançou através dos Grandes Projetos, a não ser se considerarmos os impactos da UHE-Tucuruí que localiza-se na mesma bacia hidrográfica.

As técnicas utilizadas na produção de açaí, se comparadas com a agricultura moderna praticada em outras regiões do país, são rudimentares. Utiliza-se instrumentos como a “faca” o “terçado” e o “paneiro”, para a retirada dos cachos de açaí, não existe nenhum tipo de mecanização.

São poucas as áreas que são de açazeiros plantados, as famílias de acordo com as informações colhidas em nossa pesquisa apenas praticam o manejo sustentável do açazeiro, conforme já descrito anteriormente, fazendo a limpeza do açazal e retirando as árvores mais adultas e os estipes supérfluos das touceiras, pois de acordo com o manejo tradicional praticado por essas famílias o correto é ficar entre três a cinco árvores em cada touceira, esse processo também traz renda para as famílias com a retirada do palmito, que

estava sendo vendido em janeiro de 2009 a R\$ 0,70 (setenta centavos de reais). Pesquisa de campo, Corrêa, 2008/2009.

Outras construções são importantes na cultura ribeirinha como, o salão comunitário, as igrejas sejam elas evangélicas ou católicas, onde predominam espaços do sagrado e do profano, sendo festas profanas e religiosas, esses elementos são construídos a partir da doação do terreno por algum morador e o trabalho em mutirão dos moradores.

Outro recurso utilizado são as estradas, na verdade são caminhos construídos por dentro da floresta, estes são conhecidos também como trilhas para que se possa ter acesso aos açazais em alguns lugares muito densos. São caminhos tortuosos não obedecendo nenhuma lógica cíclica, apenas eles entendem e conseguem se localizar.

Os portos das casas, as pontes, em sua maioria, estivas de madeira ou do próprio açazeiro são muito comuns para se fazer a interligação entre as casas vizinhas. Os barcos de maior porte que transportam o açaí constituem-se em elemento importante na configuração territorial, pois é através deles que as cooperativas emitem fluxos para outros pontos da rede, no caso os caminhões baús que recebem o açaí na vila de Carapajó.

#### **4.3 SITUAÇÃO ECONÔMICA E SOCIAL DAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS NO TERRITÓRIO CAMETAENSE**

Apesar da valorização do açaí no mercado externo, e as diversas atividades desenvolvidas pelos ribeirinhos dessas comunidades, eles apresentam baixo nível de renda, vivendo da extração do açaí, da pesca, da

aposentadoria e de benefícios sociais do governo federal, havendo algumas exceções como as pessoas que ocupam cargos públicos (como professor e Agente de Saúde, por exemplo), ou da atividade de comércio. Observe a tabela abaixo, dos dados investigados a respeito da renda *per capita* bruta dos entrevistados nas comunidades de Cacoal e Cuxipiarí:

Comunidade	Renda <i>per capita</i> bruta	
	Anual	Mensal
	R\$	R\$
Cuxipiarí	1.424,73	118,72
Cacoal	1.217,32	101,44

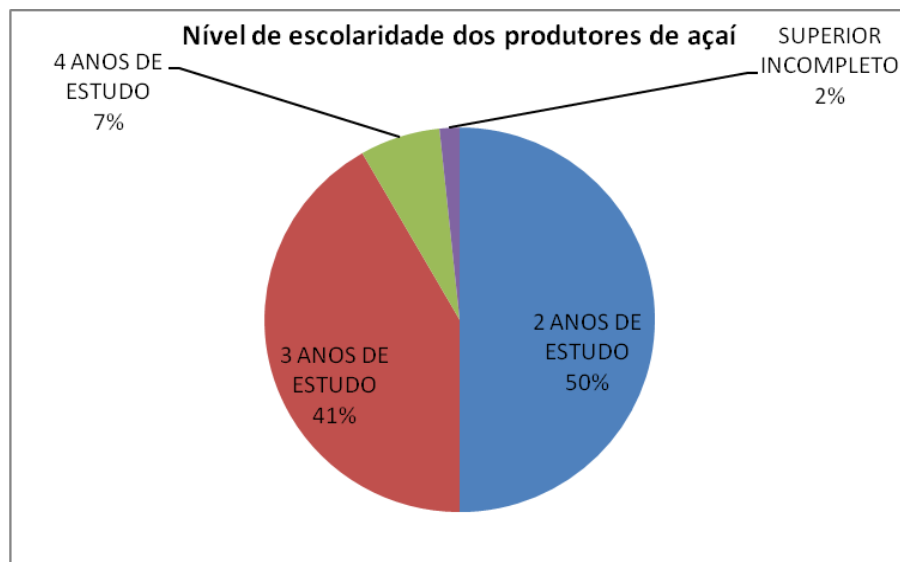
Fonte: Pesquisa de campo, Corrêa, 2008/2009

A renda bruta média por família/mensal é de R\$ 593,64 para a ilha Cuxipiarí, e de 507,22 para ilha Cacoal. Observe que cada pessoa sobrevive com algo em torno de R\$ 100,00 mensalmente, em ambas as ilhas encontramos dados parecidos, um indicador muito baixo para a sobrevivência de um ser humano.

Esses dados demonstram que essas comunidades ribeirinhas apresentam baixo poder aquisitivo. Apresentam carência no que diz respeito a condições básicas de existência como moradias dignas, acesso a serviços de saúde e educação formal na sua comunidade, pois algumas pessoas precisam se deslocar a cidade para estudar. A situação só não é pior porque grande parte de sua alimentação não é comprada em função da pesca e da retirada de

outros produtos básicos para sua alimentação como o próprio açaí, elemento básico da alimentação ribeirinha.

Outro dado que foi investigado sobre a questão da educação formal dos produtores de açaí, evidencia que todos os produtores de açaí entrevistados possuem no máximo o ensino fundamental incompleto, o nível de escolaridade freqüente entre os mesmos é de até a quarta série primária. Apenas um entrevistado possuía o grau superior incompleto. Observe o gráfico sobre o nível de escolaridade:



Fonte: pesquisa de campo realizada no período de 2008-2009

Os entrevistados afirmam que não tiveram oportunidade para estudar devido as escolas dessas comunidades que ofereciam na época de suas juventudes até no máximo a terceira série do ensino fundamental e as dificuldades em se locomover para a cidade eram maiores do que as de hoje, desde cedo é preciso começar a ajudar os pais no extrativismo do açaí e em outras atividades cotidianas. É por isso que apresentam um baixo grau de

estudo formal, tendo aprendido os saberes e práticas com seus pais, saberes de como lidar com os açazais e de como praticar a pesca dentre outros. Sonham que “os filhos estudem e sejam alguém na vida” dizem os entrevistados.

Neste contexto alguns dados são relevantes a respeito da educação nas ilhas estudadas. Na comunidade de Cuxipiarí Carmo com 784 habitantes e tem uma escola com quatro salas de aula funcionando do Jardim até a oitava série, são 261 alunos matriculados, os alunos que pleitearem estudar o Ensino Médio têm que procurar outra comunidade, ou se deslocarem para a cidade de Cametá.

Na comunidade de Cuxipiarí Furo Grande com 377 habitantes existe uma escola com sete salas de aula onde funciona do jardim a oitava série e também o Ensino Médio noturno formato EJA (Educação de Jovens e Adultos). Na Comunidade Cuxipiarí Costa há 123 habitantes e conta com apenas uma escola onde funciona de primeira a oitava série.

Na comunidade de Cacoal com 1.634 habitantes tem uma escola com 8 salas de aula onde funciona do jardim a oitava série com 458 alunos matriculados, outra escola funciona em uma casa particular alugada pelo Governo do Estado do Pará onde funciona o Ensino Médio no regime SOME (Sistema de Organização Modular de Ensino) com 54 alunos matriculados.

As escolas mesmo aquelas recentemente construídas apresentam baixa qualidade, principalmente se pensarmos na qualificação profissional, poucos professores tem curso superior, em algumas disciplinas o curso fica comprometido pois chegam ao final do ano e não são estudadas devido a falta

de professores. Nas comunidades de Cuxipiarí Costa e Cacoal onde é ofertado o ensino médio, funcionam de forma precária, professores que são de outras localidades urbanas são lotados para trabalhar nos módulos e passam poucos dias na comunidade, isso faz com que os alunos não tenham motivação para estudar, muitos pais preferem mandar seus filhos para a cidade sede.

No que diz respeito a saúde cada comunidade tem apenas uma A.C.S (Agente Comunitário de Saúde) que presta orientação para as famílias, não dispondo de nenhum posto de saúde para atendimentos emergenciais. Esse profissional tem a função de orientação e acompanhamento caso algum doente precise viajar até um posto mais próximo no caso para a cidade de Cametá. Alguns procedimentos básicos como aplicação de injeções, soros, verificação de pressão e curativos também são realizados pelos A.C.S quando a pessoa já está com as devidas orientações médicas e comprou o material para realizar o serviço em Cametá, por que os A.C.S não dispõe de materiais para realizar essas tarefas.

Ao perguntarmos aos entrevistados sobre o que mudou após a aceitação do açaí no mercado externo, obtivemos como resposta que melhorou um pouco, conforme podemos exemplificar com a fala do entrevistado A G A, 50 anos, morador da comunidade de Cuxipiarí Furo Grande:

“melhorou sim um pouco, mas não grande, pra quem tem terreno grande pode até dá, mas pra mim que só tenho uma hectare pouca coisa melhorou... antigamente a gente levava pra cidade o açaí no tempo da safra e não conseguia venda, tinha que voltar com o panelo ou dá pra algum conhecido só pra desocupar o panelo... agora o pessoal vem no porto buscar... o negócio que o preço são eles que dão como eles querem... se nós tivésse uma cooperativa pra estabelecer um preço e não vender mais baixo do que aquele seria bom, mas aqui não existe é só nós” Pesquisa de Campo, Corrêa, 2008-2009.

Podemos evidenciar a partir da fala desse entrevistado que mesmo o açaí estando valorizado lá fora ainda são os compradores que tabelam o preço, o que mudou segundo o entrevistado é que agora tem mercado consumidor, tem quem compre o açaí mesmo barato, e antes no período da safra o açaí além de ficar barato não tinha quem comprasse haja vista a abundância desse produto no município.

Outros moradores como o senhor A. X. da comunidade de Cuxipiarí Furo Grande respondeu: “que agora nós tamo tendo acesso a muitos aparelhos que não tínhamos como: televisão, parabólica, celular, batedeiras elétricas de açaí, motores de luz, fogão a gás etc.”.

De fato ao analisar o território das comunidades ribeirinhas atualmente se observa a presença de muitos objetos eletrônicos que anteriormente não eram presentes nessas comunidades, e que hoje se tornaram um componente que já faz parte das moradias ribeirinhas, conforme já ressaltamos anteriormente, mas não devemos esquecer que isso é apenas a “transformação do cidadão em consumidor” (Santos, 2007[1987]), e a maioria esquece que essas comunidades apresentam os mesmos problemas, as mesmas carências de antes, não possuindo assistência à saúde, a educação, segurança e programas efetivos de inclusão social.

Essa inserção ao consumo pode ser analisada pelo acesso ao crédito facilitado no Brasil nos últimos anos, através do pagamento parcelado que facilitou o acesso a bens de consumo como geladeiras, freezers, televisor etc. Mas, por outro lado o acesso a serviços essenciais como saúde e educação não avançaram muito conforme já ressaltado, a maioria dos filhos



ribeirinhos precisam se deslocar a cidade para estudar, o que demonstra que o acesso a bens de consumo não assegurou a qualidade de vida propriamente dita das pessoas.

De acordo com as informações colhidas nas entrevistas afirma-se que a extração do açaí contribui com parcela significativa da renda familiar, sendo que cada família extrai em torno de 1.000(um mil) a 2.000 (dois mil) latas de açaí por ano, variando de acordo com o tamanho do seu lote, a renda familiar fica em média R\$ 500,00 (quinhentos reais) por família em ambas as comunidades, o que daria uma renda *per capita* muito baixa até mesmo se comparados ao espaço urbano de Cametá.

Quanto ao preço do açaí verificou-se um caráter muito instável, dependendo do mês do ano, no período da safra (julho a dezembro) fica em média R\$ 5,00 (cinco reais) a R\$ 7,00 (sete reais) a lata, no período de entressafra (janeiro a junho) pode chegar até R\$ 50,00 (cinquenta reais), mas é o período que não tem açaí em Cametá, devido o caráter sazonal desse produto no município, são poucas áreas de manejo que conseguem produzi-lo fora da safra, isso em baixa escala, ocorrendo, portanto a escassez. Nesse período da entressafra também ocorre a importação do produto de outros municípios como Limoeiro do Ajurú e Igarapé-Miri, no entanto esse produto é pouco aceito em Cametá devido vir congelado em caroço perdendo a qualidade, e em Cametá as pessoas estão acostumadas com o produto retirado na hora, já quando chega de outros municípios, o açaí congelado é pouco comprado, pois ele seca muito rápido, em média 24 horas depois de retirado da árvore ele já perece. Pesquisa de campo, Corrêa 2008/2009.

Ao analisar o açaí no período da safra, pode-se confirmar que ele é entregue a preços baixos para as cooperativas e atravessadores. Na entressafra o preço melhora um pouco, porém é o período que quase não tem o açaí em Cametá, algo interessante é que as famílias ribeirinhas são grandes consumidoras de açaí, e no período da entressafra o açaí faz falta não somente para a renda familiar mas principalmente para a sua dieta alimentar, alguns chegam a não conseguir comer por serem verdadeiros viciados em açaí.

## **CONCLUSÃO DO CAPÍTULO**

O uso do território nas comunidades de Cacoal e Cuxipiarí se dá a partir de instrumentos rudimentares se comparadas as técnicas utilizadas pela agricultura moderna (capitalista). No entanto essas comunidades desenvolveram ao longo do tempo técnicas de manejo que lhes são peculiares e que varia de acordo com a concepção de cada família. Escolhem pelo manejo intensivo, extensivo ou intermediário. Apesar de conseguirem aumentar a produção e comercializar seu produto não conseguem obter resultados satisfatórios que vislumbrem uma melhoria significativa na qualidade de vida.

Com isso podemos afirmar que apesar da expansão e da aceitação do açaí no mercado externo essas comunidades continuam apresentando problemas econômicos e sociais como no passado. Continuam apresentando uma deficiência educacional muito grande, mesmo quando analisamos um serviço básico como a educação, isso é feito de forma precária, não é só a construção de escolas que vai melhorar a educação, mais também o

investimento em qualificação profissional, e o poder público simplesmente não oferece incentivo para que permaneçam profissionais nessas áreas ribeirinhas. A questão da saúde também se coloca como um desafio para essas comunidades, havendo pouca assistência, deixando-as a mercê da sorte ou a tratamento de remédios caseiros fabricados pela própria comunidade.

## **5. CAPÍTULO IV A VALORIZAÇÃO DO AÇAÍ E AS POLÍTICAS PARA O LUGAR**

### **INTRODUÇÃO AO CAPÍTULO**

Este capítulo irá discutir acerca do processo de expansão do açaí no mercado externo, os principais atores envolvidos no processo de comercialização do açaí, a demanda cada vez maior por açaí, as políticas públicas para o setor e os principais caminhos percorridos para que ocorresse essa expansão do açaí do lugar a totalidade.

### **5.1 DIFERENTES MOMENTOS DO PROCESSO DE COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ**

Podemos distinguir na Amazônia, a partir de Marinho (2005), pelo menos três fases no processo de comercialização do açaí: a primeira corresponde até a década de 70 do século passado, a segunda na década de 70 e 80, com a demanda por palmito, e terceira dos anos 90 até os dias atuais com a demanda por açaí fruto no mercado externo.

Na primeira fase tem-se o momento do auto-consumo, onde as famílias extraíam e coletavam o açaí para o seu próprio consumo e de suas famílias, ocorrendo a comercialização de excedentes. Nesta fase o açazal era pouco manejado, quase não se plantava açaí, os ribeirinhos praticavam o extrativismo nos açazais nativos e comercializavam o excedente, na cidade, quando no máximo alguns “marreteiros” mais corajosos levavam algumas “latas” para Belém, essa produção de certa forma era muito voltada para o mercado interno, haja vista que os próprios extratores do açaí serem os

grandes consumidores de açaí, isso prevalecendo até hoje. Mas essa comercialização perdurou por muito tempo, e não conseguimos informações ao certo de quando começaram, alguns informantes afirmaram ter iniciado após o declínio da Borracha na década de 40 do século passado. O fato é que existia comercialização em baixa escala, em nível de município, ainda muito centrada no mercado local. Conforme afirma Mourão (1999):

A explicitação do complexo processo que articula as áreas rurais do estuário, onde estão localizados os açazais, com os cidadãos(as) que consomem o açaí, a começar pela coleta e comercialização dos frutos, mediados por diferentes transportes e relações de troca, ate os lares rurais e os centros urbanos onde são processados e consumidos, tem assegurado a legitimidade ao usuário dos açazais enquanto produtores de frutos por séculos e possivelmente milênios.

Sendo que é possível perceber que a comercialização do açaí já existe há muito tempo na Amazônia conforme a afirmação da autora acima citada, mas em Cametá até a década de 1980 a comercialização era muito incipiente. Não existia também por parte dos ribeirinhos necessidade de ter uma produção maior, a natureza era abundante, havia muito peixe, caça (animais silvestres), que supria as necessidades básicas da família, não havia preocupação em gerar riquezas, contentava-se apenas com a subsistência, havendo a exploração de outros produtos extrativistas como é caso da borracha e posteriormente da madeira. Segundo informação dos entrevistados havia ocasião em que se levava açaí para a cidade de Cametá e não se encontrava comprador, era obrigado a dar para algum amigo em troca de pequenas coisas ou mesmo apenas por amizade, para desocupar o paneiro.

É importante observar que as feiras nesse período eram pequenas em função da população urbana que também era pequena. Por exemplo, a população urbana de Cametá até a década de 1980 não chegava a 20.000 habitantes, sendo que a população rural era de 60.000 habitantes. Portanto a cidade era abastecida de açaí facilmente. Por outro lado a atitude dos ribeirinhos de presentear os “parentes” que moram na cidade com um paneiro de açaí era muito frequente, ainda prevalecendo esse hábito, até o presente mais em menor proporção. Isso também contribuía para que a comercialização do açaí fosse pouco desenvolvida. O açaí era tido apenas como alimento (valor de uso) para os ribeirinhos não possuindo valor de mercado (valor de troca) tal como tem hoje.

Um segundo momento do extrativismo do açaí na Amazônia, se dá entre as décadas de 70 e 80 do século passado, quando existe uma demanda muito grande no mercado externo por palmito de açaí, haja vista o esgotamento de outras áreas de fornecimento de palmito como a *euterpe edullis* na mata atlântica. Esse momento é marcado por intensa devastação de açazais nativos, em busca de uma renda melhor os ribeirinhos derrubavam o açazal para a retirada do palmito. Isso culmina com o comprometimento da segurança alimentar das famílias ribeirinhas que ao retirarem o açazeiro em forma de devastação ficavam sem a safra do açaí comprometendo dessa forma sua própria alimentação. Essa devastação foi combatida por grupos ambientalistas, principalmente ligados a Igreja Católica e ao Sindicato dos Trabalhadores e com a legislação ambiental restringindo o abate em série das palmeiras do açaí, e sim apenas para fins de manejo. Por outro lado pode-se destacar que

nas entrevistas os “produtores” de açaí demonstram alto grau de conscientização, quando o assunto é a retirada do palmito, atualmente faz-se a retirada somente para fins de manejo.

A retirada do palmito em série trata-se de uma atividade predatória. Além de comprometer a alimentação dos ribeirinhos, afeta o meio ambiente, os solos de várzea que ficam pobres de nutrientes sem a contribuição do açazeiro para o ecossistema, não trazia a renda esperada para as famílias devido o baixo custo pago por um palmito de açazeiro, se compararmos com o preço que é pago atualmente num palmito de açazeiro que custa R\$ 0,70 (setenta centavos de reais), e os entrevistados não recordam bem a época da retirada em série o quanto era pago, mas ressaltaram que era mais desvalorizado. É importante frisar que o palmito possui uma classificação, sendo o preço ressaltado acima pago ao palmito de primeira (mais grosso), os de segunda e terceira (mais fino) são ainda mais baratos.

Ocorre, portanto uma disputa por espaço entre o açaí (palmito) e o açaí (fruto), conforme aborda Mourão (1999) que existem momentos de tensões, rupturas, de reorganização desses processos, os quais tem originado formas alternativas de resistência. Em Cametá grande parte dos produtores optou por produzir o açaí fruto, manejando o seu açazeiro cada vez mais para aumentar a produtividade.

O terceiro momento que podemos identificar, começa a partir da década de 90 do século passado até os dias atuais, compreendendo o momento de expansão do açaí no mercado externo, sendo este o que mais nos

interessa. Essa expansão se dá em função do processo de internacionalização da Amazônia, pressões internacionais pela preservação da floresta Amazônica, das melhorias nos meios de transportes e de comunicação, a exemplo da exportação de outras frutas regionais, esses fatores que levam o açaí a se expandir no mercado externo, iremos detalhar melhor adiante. E por outro lado tem se também a descoberta de propriedades químicas do açaí como a antocianina, potássio, fósforo e magnésio o que facilita a venda do açaí no mercado externo.

## **5.2 OS ATORES SOCIAIS ENVOLVIDOS NO PROCESSO DE CIRCULAÇÃO DO AÇAÍ**

No processo de comercialização do açaí em Cametá, misturam-se diversos tipos de agentes comerciais, velhos e novos atores envolvidos no processo de comercialização.

Como exemplo de “velhos atores” podemos citar os conhecidos popularmente como “**marreteiros**” que são pessoas que já vem atuando há muito tempo no processo de comercialização, atuam em pequenos barcos, e compram o açaí para revender seja na cidade de Cametá ou entregar para as empresas que compram o açaí no porto da vila de Carapajó, vila esta que dá acesso a PA-151 ligando a outras cidades, é onde o açaí é negociado com as empresas com as quais já tem contrato de venda. Também os marreteiros encontram-se hoje bastante diversificados, existem aqueles “marreteiros” que apenas compram e vendem o açaí, outros marreteiros que levam outros produtos como: charque, feijão, arroz, macarrão, biscoitos e objetos eletrônicos



em sua maioria importados como: rádio, lanterna, brinquedos, fazendo trocas comerciais, uma espécie de troca que lembra o escambo, com os produtores de açaí com uma característica muito parecida aos antigos regatões na Amazônia.

Esse tipo de trocas comerciais proporciona aos marreteiros uma grande margem de lucro, explorando excessivamente os produtores de açaí, pois nesse caso existe um ganho duplo, por um lado em cima do preço da lata do açaí ganhando comissões que variam de R\$ 0,50 (cinquenta centavos de reais) a R\$ 1,00 (um real) por lata de açaí, e por outro lado ganha em cima do preço da mercadoria comercializada.

No âmbito dessas trocas comerciais um dos aspectos que merecem destaque é a velocidade que tem de acontecer, por causa do caráter perecível do açaí *in natura*, pois ele dura apenas 24 horas, depois disso ele perde as propriedades naturais, ocorrendo aquilo que é chamado pelos produtores e marreteiros de açaí seco, perdendo, portanto o valor comercial. O itinerário desse açaí *in natura* de Cametá até as fábricas de processamento têm que ocorrer no mesmo dia para que chegue à fábrica de processamento para ser transformado em polpa.

Por isso os atores que comercializam o açaí, não somente os marreteiros precisam de barcos cada vez mais velozes, nesse sentido as “rabetas” e “rabudos” significaram muito, principalmente para os marreteiros, se comparados a canoas a vela e remo. Estes tipos de transportes dificultavam a comercialização do produto até mesmo internamente no município de Cametá.

Os marreteiros possuem uma característica de mobilidade muito grande, pois atuam em diversas ilhas, negociando, contratando açaí para ir buscar no dia combinado. Não existem entre os marreteiros e os produtores de açaí contratos assinados, são apenas acordos verbais, acontecendo muitas vezes de outro marreteiro oferecer um preço melhor e acabar comprando o açaí que estava combinado com seus concorrentes.

Outro ator importante no processo de comercialização são as associações conforme já demonstradas no segundo capítulo podem ser considerados os novos atores, no caso das ilhas estudadas encontramos duas associações estruturadas a ASMOPAC e a APADIC na ilha de Cacoal, esses atores surgem em função da “exportação” do açaí, como é chamada a venda de açaí para as fábricas de processamento localizadas em outros municípios, como Igarapé-Miri e Tomé-Açú.

Estas associações em nada apresentam caráter de associativismo, pois está centrada na figura de seu “dono”, que é quem detêm os meios de transportes e o contrato com as fábricas, e ainda impõem normas, obrigando o associado a pagar uma taxa que é mensal, mesmo naqueles meses de entressafra (janeiro a junho) o associado tem que a pagar suas mensalidades de R\$ 10,00 para o dono da associação.

Esses atores já possuem bastante poder de impor normas contratuais para o seu associado, configurando-se numa relação diferente daquelas estabelecidas com os marreteiros. O associado é obrigado a vender, semanalmente 10 latas de açaí, conforme preço tabelado pela associação, que

já vem controlado por sua vez pelas fábricas de processamento com quem mantém contrato de venda do açaí. Isso acontece por que o associado teme que não encontre demanda para seu produto no mercado local, como acontecia antes da “exportação” do açaí.

Podemos chamar este processo de acordo com oliveira (1991) de monopolização do território pelo capital, onde o capital se territorializou, se apropriando da produção já praticada pelos ribeirinhos. Não transformou em propriedade sua, mas apenas se apropriou do resultado. Paulino (2006) enfatiza que:

É nessa forma de produzir no campo que se define a **monopolização do território pelo capital**: a produção propriamente dita se dá no interior de relações não tipicamente capitalistas, em que os trabalhadores não estão despojados dos meios de produção.(Paulino, 2006, p.103)

Alguns produtores de açaí ainda conseguem driblar o sistema das associações, cada associação tem um dia de embarque por semana, nesse dia do embarque geralmente o açaí melhora de preço na feira de Cameté, tornando a venda mais favorável para os produtores, então o produtor tira determinada quantia para cumprir o contrato com a associação e leva o restante para a cidade sede do município onde geralmente o preço está melhor, há de se ressaltar nesse contexto, que o preço da lata de açaí no período de safra é vendido para as associações há no máximo R\$ 10,00 e baixando até R\$ 5,00 no período de maior oferta do produto segundo informações dos entrevistados (pesquisa de campo, Corrêa, 2008/2009).

### 5.3 RELAÇÕES SOCIAIS DE PRODUÇÃO NA EXTRAÇÃO DO AÇAÍ

As relações sociais de produção em Cametá, e neste caso em especial, nas ilhas Cacoal e Cuxipiarí, se dão muito a base de relações de parentesco, relações familiares. Alguns serviços como roçagem do açazal, extração do açaí são pagos a pessoas da família, como nos relatou o senhor E. S. da ilha Cuxipiarí, que ele por não ter mais condições de trabalhar por conta da idade, gratifica seus netos pelos serviços realizados.

As atividades remuneradas se dão somente nos açazais “maiores”, ai paga-se o trabalhador braçal em forma de diária para fazer o manejo, ficando a diária em torno de R\$ 15,00 a R\$ 20,00. Mas não existe na extração do açaí nas ilhas estudadas a figura do grande proprietário, a produção se dá na base das relações de parentesco, conforme analisados por Harris (2006) isto é localmente produzidas por pessoas quando não são parentes de fato pertence ao mesmo grupo social de amizades.

A atividade onde se usa mais mão-de-obra contratada é na extração do açaí, no período da safra. Nesse período entra em cena uma figura bastante conhecida em comunidades ribeirinhas onde se produz açaí, o **PECONHEIRO** que são pessoas com bastante experiência na extração do açaí, em sua maioria jovens. A extração do açaí é uma tarefa muito árdua que exige muito esforço físico, esta tarefa é paga por produção não podendo ser negociada em forma de diárias, o peconheiro recebe a importância de R\$ 2,00 (dois reais, pesquisa de campo realizada pelo autor 2008/2009) por cada lata de açaí retirada do açazal.

Os peconheiros preferem começar a extração ainda quando o dia está meio escuro, pois nesse horário o açazeiro está frio, chegando a extrair até 40 latas de açaí até ao meio dia, dependendo do açazal. No turno da tarde praticamente não se extrai o açaí, pois o açazeiro fica muito quente e maltrata os pés do peconheiro, chegando a sangrar. Por outro lado o açaí fica mais difícil de ser retirado do cacho no período da tarde.

Outra forma de relação existente no processo de extração do açaí são os “**contratos de meia**”, isto acontece mais no bojo familiar, onde, por exemplo, um avô que tem o açazal, concede permissão para os netos retirarem o açaí, ficando metade para cada uma das partes envolvidas, sendo uma forma de se solidarizar com pessoas que geralmente ainda não tem seu açazal.

Existe, no entanto outras formas de contrato de meia, quando o dono de um açazal concede licença para outra pessoa cultivar o açazal, arcando o meeiro com todas as despesas e dividindo no final a produção com o dono do terreno, encontramos em nossa pesquisa um caso apenas desta natureza, mas não foge a regra daquilo que vimos chamando de relações de parentesco por estarem profundamente interligados por laços de amizade.

#### **5.4 PRINCIPAIS FATORES QUE LEVARAM A EXPANSÃO DO AÇAÍ NO MERCADO EXTERNO (do lugar a totalidade)**

O açaí assim como outros produtos na Amazônia ganhou expansão no mercado externo, passando a ser industrializado e vendido por empresas de alimentos e empresas de cosméticos que se apropriando de matéria-prima em

abundancia e do conhecimento acumulado por populações tradicionais lançam esses produtos como novidades no mercado, iremos detalhar sobre esses possíveis fatores que levaram o açaí a ganhar projeção no mercado extra-regional.

Um dos fatores que julgamos ser o mais importante é o avanço do processo de internacionalização da Amazônia, com esse processo muitos produtos que faziam parte apenas da dieta alimentar de comunidades locais são apropriadas por empresas exógenas ao território e vendidas como novidades no mercado externo, dentre eles o açaí. A empresa Natura cosméticos, por exemplo, lançou no ano de 2009 uma linha especial de cosméticos a base de açaí chamado *safrá 2009*, foram lançados cremes, perfumes, óleos hidratantes, sabonetes, entre outros . Isso de um lado denota a apropriação desses produtos típicos da Amazônia e são vendidos como exóticos, e de outro o conhecimento cada vez maior que essas empresas tem da Amazônia.

A partir da década de 1990, com o aumento da pressão internacional para a preservação da Amazônia, os produtos florestais não-madeireiros ganharam importância como alternativa para evitar desmatamentos e queimadas. Torna-se necessário encontrar formas de produzir riquezas afetando menos o meio ambiente. É nesse bojo que produtos como o açaí ganham destaque no mercado externo.

Outro fator que julgamos pertinente é a melhoria das condições de transporte na Amazônia que permite uma circulação mais rápida. O açaí possui

um caráter perecível, o barco a vela e a remo, eram muito lento e dificultava a chegada dos mesmos até outros mercados consumidores, isso também vai permitir a instalação de fábricas de processamento no espaço amazônico, caso das fábricas de processamento em Igarapé-Miri e Tomé-Açú que exportam açaí em polpa para empresas localizadas até mesmo em outros países.

A construção de estradas, e no caso específico de Cametá, através do asfaltamento da PA-151 que interligou Cametá a outros Municípios como Igarapé-Miri, e a outras rodovias, fez com que o acesso se tornasse mais rápido entre esses municípios. O território é viabilizado para circulação dos produtos da Amazônia.

A ideologia dos produtos orgânicos também vem contribuir de forma decisiva para impulsionar o mercado a consumir produtos de origem orgânica, mesmo custando mais caros, as pessoas preferem consumir esses produtos, que são inclusive capturados pela mídia, como a televisão demonstra constantemente em suas novelas e telenovelas o consumo de açaí. O açaí consumido no mercado externo recebe adição de outros produtos como o guaraná, maçã, banana, morango, entre outros, o que levou Rodolfo Salm (2007) a chamar de “açaí batizado” devido a pequena quantidade de polpa de açaí que contém.

A aceitação do açaí enquanto produto energético se deu em função da descoberta das propriedades químicas, estudadas por Rogez a partir da década de 1990. Descobrimo que o açaí contém cálcio, potássio, magnésio e fósforo em grandes quantidades, conforme destacado na tabela a seguir:

### Informações nutricionais por 100g de polpa de açaí

<b>Calorias</b>	<b>490kcal</b>
Proteínas	13g
Lipídios	48g
Açúcares totais	1,5g
Fibra	34g
Cálcio	286mg
Ferro	1,5g
Potássio	932mg
Fósforo	124mg
Magnésio	174mg
Vitamina E	45mg

Fonte: Embrapa, 2007

### 5.5 PRINCIPAIS DESTAQUES DA VALORIZAÇÃO DO AÇAÍ NA MÍDIA

O açaí tem recebido ultimamente um destaque importante nos meios de comunicação, seja a nível regional, seja a nível nacional. São enfocadas as suas propriedades energéticas, e a nível local regional são enfocadas especialmente a valorização (alta dos preços) na entressafra, além disso, as inovações como os energéticos que estão sendo produzidos a base de açaí recebem destaque.

Recentemente em maio de 2010, o jornal diário do Pará noticiou que o açaí acumulou a maior alta de preços dos últimos 16 anos, sendo um reajuste acumulado de 71% de janeiro a abril de 2010, os dados citados na reportagem são do DIEESE-PA (Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos). As razões apontadas para a alta de preço absurda nesse período é a entressafra, e o período prolongado de seca, mas a falta de políticas de



comercialização no setor. Em outra reportagem de janeiro de 2010 o mesmo jornal, ao citar uma entrevista feita com Nadir Senna gerente de horticultura da SAGRI (Secretaria de Estado de Agricultura) onde o mesmo afirma que as agroindústrias que processam o açaí compram cerca de 80% do açaí no período da safra, apesar dele afirmar ainda contraditoriamente que isso não tem relação com a alta de preços e com a escassez do produto na mesa do paraense.

Em junho de 2010 o jornal O Liberal noticiou que a inflação acumulada do açaí chegou a 80,12%, os dados são do DIEESE de 9 de junho de 2010. A pesquisa é realizada semanalmente pelo departamento supracitado em 25 postos de venda da grande Belém, envolvendo feiras livres, barracas de venda e supermercados. Em outra reportagem de março de 2010 a reportagem cita a fala de um economista do DIEESE que afirma:

“um dos motivos para o encarecimento do produto. 'A falta de uma política mais ampla que abranja a produção e a comercialização deste produto no Estado, tem feito com que ao longo dos anos, mesmo com uma produção gigantesca do mesmo, o paraense venha enfrentando imensa dificuldade na sua aquisição devida ao fator preço”<sup>7</sup> (Sena, 2010)

Portanto, enquanto o açaí é vendido para empresas de processamento de polpa a preços baixos em municípios produtores, como em Cametá, no período da safra, o preço chega a cifras exorbitantes no período da entressafra, mas é o período na qual o ribeirinho que produz o açaí depende

---

<sup>7</sup> [http://www.orm.com.br/plantao/noticia/default.asp?id\\_noticia=460431](http://www.orm.com.br/plantao/noticia/default.asp?id_noticia=460431)

das estações do ano para a realização da produção. Isso acontece porque houve uma monopolização do território pelo capital apenas da produção, não há investimentos no setor nem por parte do capital, nem por parte do Estado, sendo que é possível produzir na entressafra, mas isso requer investimentos que o pequeno camponês ribeirinho não tem devido a forma barata em que negocia o produto, é obrigado a manejar seu pequeno lote com as ferramentas que possuem, um facão, um terço um machado.

Outro destaque importante na imprensa paraense que se faz necessário destacar foi o lançamento em Belém do energético *Amazon Power* em abril de 2010, pela cervejaria paraense CERPA. Misturando açaí com guaraná o produto entra para o concorrido mercado de energéticos, ressalte-se que o produto foi lançado nacionalmente no Rio de Janeiro e em São Paulo em dezembro de 2009 e só agora foi lançado localmente. Por outro lado é importante enfatizar que empresas estrangeiras como SAMBAZON já comercializam energéticos a base de açaí há muito tempo, as inovações são feitas por empresas exógenas ao território utilizando-se de matérias primas da Amazônia que tem como base a produção tradicional.

## **5.6 AS POLITICAS PÚBLICAS PARA A VALORIZAÇÃO DO AÇAÍ, AUMENTO DA PRODUÇÃO E OS PLANOS OFICIAIS**

No que diz respeito a políticas específicas para comunidades ribeirinhas são quase inexistentes políticas voltadas para o desenvolvimento dessas atividades pelo poder público municipal. Conforme ressaltou Silva (2008) a respeito do Estatuto da Cidade:

O maior percentual da população, conforme já afirmado antes, encontra-se distribuída em comunidades da zona rural e esta peculiaridade não é contemplada pela lei 10.257/2001<sup>8</sup>, uma vez que em nenhum momento esta menciona o espaço rural, de maneira específica, propondo em uma única a passagem a necessidade de interação entre a economia urbana e a economia rural. (P. 125)

O reconhecimento dessas comunidades ribeirinhas como possuindo necessidades específicas são ignorados no estatuto da cidade como se a cidade fosse autônoma e não mantendo relações com o espaço rural, não compreendendo o município enquanto totalidade.

A lei orgânica do município de Cametá aprovada em 1990 e revisada e aprovada novamente em 2006 pela Câmara Municipal de Cametá, sancionada pelo prefeito municipal de Cametá, não faz menção específica ao Açaí, mas dedica a seção III exclusivamente a “Política Agrícola e Fundiária”. Onde prevê: art. 126 I- A instituição de um sistema de planejamento agrícola integrado, visando o desenvolvimento rural; II- Investimento em benefícios sociais, inclusive eletrificação para as comunidades rurais; III- A construção e a manutenção de estradas vicinais no município, obedecendo assim o plano rodoviário municipal, objetivando o escoamento da produção.

Nenhum desses benefícios para os produtores agrícolas até o presente momento não foi concretizada, não existe um planejamento agrícola no município, a eletrificação rural prometida para as comunidades ribeirinhas também não existe, poucas comunidades rurais que moram em área de terra-firme foram beneficiadas pelo Programa Luz Para Todos do Governo Federal. As estradas vicinais também são abertas e mantidas pela própria comunidade.

---

<sup>8</sup> Lei municipal que regulamenta o Estatuto da Cidade do município de Cametá

No Art. 126 IV prevê a) assistência técnica e extensão rural; b) pesquisa e tecnologia que leve em conta a realização econômica e social dos pequenos agricultores, visando a melhoria da produção; c) sistema de seguro agrícola que forneça garantia aos meios de produção dos pequenos agricultores; d) complementação dos serviços voltados para a comercialização agrícola, armazenagem, transporte, abastecimento local e melhoria dos preços para os pequenos agricultores; e) implantação no município de pequenas agroindústrias comunitárias para o aproveitamento de produtos agrícolas; f) irrigação e drenagem do assentamento de poços artesianos.

Todos esses itens acima mencionados nunca foram materializados pelo poder público municipal. Se fossem concretizadas as condições dos camponeses possivelmente seria outra no município, especialmente no caso da implantação de agroindústrias comunitárias e irrigação beneficiariam em muito os ribeirinhos que produzem o açaí, além de poder melhorar o preço beneficiando o próprio produto a irrigação poderia prolongar o período da safra ou quem sabe até fazendo com que o mesmo produza o ano todo.

O Plano Diretor do Município de Cametá (lei municipal nº 086/2007, de 19 de junho de 2007) faz alusão a extração do açaí no artigo 42 III- “Incentivar os produtores locais a se adequarem às exigências ambientais, tais como: manejo integrado dos recursos naturais e extrativos, como o **açaí**; estimular formas de produção e cultivo consociados, seguindo prescrições técnicas e com adequado acompanhamento, como forma de preservar a diversidade ambiental e os ecossistemas naturais, seja na várzea ou na terra firme”. No entanto podemos perceber que isso é apenas um exemplo, para

vislumbrar a preocupação em relação às exigências ambientais. Não demonstram preocupação com as mais de cem comunidades ribeirinhas existentes no município.

O PDJUS (2006) reconhece a importância do extrativismo do açaí para os municípios da microrregião e dessa forma incluindo o município de Cametá. Enfatizando que houve aumento da produção e valorização do produto, conforme podemos demonstrar no gráfico abaixo:

Quantidade e valor dos principais produtos da extração vegetal na região – 1997-2001

<b>MUNICÍPIO/ PRODUTO</b>	<b>CAMETÁ</b>			
	<b>Quantidade Produzida (t)</b>		<b>Valor (em R\$1.000,00)</b>	
	<b>1997</b>	<b>2001</b>	<b>1997</b>	<b>2001</b>
	Açaí (fruto)	20.000	30.000	10.000
Madeira em tora (m <sup>3</sup> )	85.785	25.000	3.045	2.250
Lenha (m <sup>3</sup> )	273.250	150.000	1.913	1.800

Fonte: PDJUS – 2006

De acordo com a tabela acima houve aumento da produção e valorização do açaí (fruto) no período de 1997-2001. Isso se dá em função da demanda externa cada vez maior do açaí. Mas esse aumento quantitativo da produção é a partir do melhoramento das técnicas de manejo e das áreas plantadas por parte dos ribeirinhos, conforme demonstraremos na tabela abaixo:

**Evolução da produção extrativa, agrícola e total de açaí, por região, 1996-2001 (em kg)**

	<b>1.996</b>	<b>1.997</b>	<b>1.998</b>	<b>1.999</b>	<b>2.001</b>
<b>Açaí Extrativo</b>					
Cametá	54.862	40.347	45.306	40.916	47.806
Marajó	49.598	86.237	94.099	100.401	106.707
Tomé Açu	30.354	51.556	53.539	44.997	51.937
Belém	4.197	945	1.149	1.005	1.330
Outros	5.202	5.185	9.060	9.373	5.573
<b>Total Pará</b>	<b>144.213</b>	<b>184.270</b>	<b>203.153</b>	<b>196.692</b>	<b>213.354</b>
<b>Plantio</b>					
Cametá	19.861	19.861	35.068	81.665	96.306
Marajó	5.222	5.222	5.222	4.701	12.791
Tomé Açu	7.017	7.017	168	570	928
Belém	128	128	128	193	926
Outros	12.238	60.784	37.036	28.505	98.352
<b>Total Pará</b>	<b>44.467</b>	<b>93.012</b>	<b>77.622</b>	<b>115.634</b>	<b>209.303</b>
<b>Total</b>					
Cametá	74.722	60.207	80.374	122.581	144.112
Marajó	54.820	91.459	99.321	105.102	119.498
Tomé Açu	37.371	58.573	53.707	45.568	52.865
Belém	4.325	1.074	1.277	1.198	2.257
Outros	17.441	65.969	46.096	37.878	103.925
<b>Total Pará</b>	<b>188.679</b>	<b>277.282</b>	<b>280.775</b>	<b>312.326</b>	<b>422.657</b>

FONTE: PDJUS – 2006 apud: Costa, Andrade e Silva (2004: 42)

Percebe-se que houve um aumento significativo na produção total do açaí no estado do Pará, de 6,30% a.a, sendo registrado um maior crescimento da microrregião Cametá 8,22% a.a. Já se tomarmos como base apenas a produção advinda de plantios e manejos a taxa de crescimento estadual é de 12,5% a.a e a produção extrativa 3% a.a. Ao passo que na microrregião Cametá a produção advinda de plantios e manejos cresceu 18,11% e houve um decréscimo do extrativismo tradicional propriamente dito. Esse melhoramento é feito graças aos esforços dos camponeses ribeirinhos e não por incentivo por parte do Estado.

Segundo Mourão (1999) a exploração do açaí na Amazônia inicialmente foi feita a partir da década de 1970 para explorar o palmito de açaí, em substituição ao palmito da Jussara que havia se esgotado. A descoberta do açaí-fruto foi somente posterior. Sanches (2005) afirma com relação a incorporação do açaí seja fruto, seja palmito que “o interesse não era incorporar um conjunto moradores, de práticas de uso e espécie associada a elas, a orientação era submeter uma espécie para um pacote já existente de consumo, uso e técnica”. (p.182)

Portanto essa evolução da produção de açaí e a aceitação do mesmo no mercado externo não significou a visibilidade das comunidades ribeirinhas que extraem o açaí por parte do poder público, nos termos em que observou Harris (2006): “não sabemos muito sobre a vida cotidiana das pessoas que realizam o trabalho a produção e distribuição dessas mercadorias” e por consequência inexistem políticas públicas específicas para essas comunidades.

## **CONCLUSÃO DO CAPÍTULO**

O açaí a cada dia se torna cada vez mais um produto valorizado, mas essa valorização é procedida por atores exógenos ao território das comunidades ribeirinhas. A valorização do açaí ainda não conseguiu beneficiar essas comunidades que continuam “invisíveis” aos benefícios que o poder público, principalmente o municipal deve proporcionar.

Desprovidos dos benefícios que o Estado deve proporcionar cabe a eles entregar o seu produto a empresas, associações e marreteiros, que em

busca do lucro exploram aquilo que é produzido por essas comunidades, se configurando naquilo que oliveira (1991) e Paulino (2006) chamaram de monopolização do território pelo capital.

Há, portanto uma evolução da produção conforme demonstramos, e há valorização do produto no mercado externo, como é o caso das empresas de sucos e energéticos, e o próprio preço do açaí em Belém, nas barracas de bateadeiras e supermercados. Mas isso não fez com que o território se transformasse em um recurso para essas comunidades proporcionando uma melhor qualidade de vida para as mesmas, e incentivando novas técnicas de manejo como a produção na entressafra que é algo que pode ser estimulado a partir da irrigação dos açazais.



## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa que foi desenvolvida no município de Cametá, tendo como *locus* especificamente as ilhas de Cacoal e Cuxipiarí permite-nos fazer algumas considerações. Uma delas já proposta inicialmente como hipótese de que as comunidades ribeirinhas não conseguem agregar valor ao seu produto vendendo o de forma *in natura* sendo feito a agregação do valor transformando esse produto por empresas exógenas ao seu território.

As condições materiais dessas comunidades não lhes permitem com que consigam agregar valor ao seu produto vendendo este em forma de matéria-prima. Conforme já assinala Paulino (2006 p.110) não se trata, portanto de sujeição do trabalho ao capital, mas de uma relação em que a troca envolve a produção já concretizada. Constituindo este produto em matéria-prima para a indústria de alimentos.

Enquanto isso, as comunidades apresentam um elevado grau de pobreza como é o caso da baixa renda *per capita*, sendo de R\$ 118,72 para Cuxipiarí e R\$ 101,44 para Cacoal, de acordo com dados da pesquisa de campo (Corrêa, 2008/2009). Os serviços básicos essenciais como saúde e educação são precários, na saúde cada comunidade tem apenas um ACS (agente comunitário de Saúde) para atendimento básico aplicação de injeção, curativos, verificação de pressão, entre outros. Na educação a comunidade de Cacoal tem até o Ensino Médio em caráter modular (SOME), mas funciona em condições precárias, no ensino fundamental os professores em sua maioria não tem nível superior, o que compromete a qualidade do ensino.

O baixo senso de associativismo entre essas comunidades também contribuem para sua exploração. As associações existentes são de compra e venda de açaí e em nada se diferencia de empresas disfarçadas para fugir da carga tributária, já que são centradas na figura de um dono que tem plenos poderes e não é possível diferenciar o patrimônio da associação e de seu dono. Expressão contraditória de como o modo de produção capitalista se apropria da produção realizada baseando-se em relações não capitalistas. Apenas o antigo marreteiro se transformou em dono de uma associação para facilitar a exportação do açaí e ao invés de ir buscar as cestas do açaí nas casas agora é o ribeirinho que vai levar até a associação.

Levando em consideração que nessas comunidades a produção é baseada na mão-de-obra familiar, ou na relação de parentesco, inexistindo a mão-de-obra assalariada e a figura do grande proprietário. Podemos considerar estas como relações não capitalistas, o que contribui para aquilo que Harris (2006) chamou de “invisibilidade” dessas populações. Mas isso não significa dizer que por ser baseado na relação de parentesco, seja uma tarefa simples. Pois a extração do açaí além da preparação do açaizal ser uma tarefa muito complexa que exige o conhecimento já acumulado por essas comunidades a partir de seu modo de vida, é uma tarefa que exige muitos esforços físicos.

Seja no preparo do açaizal devido não haver nenhum tipo de mecanização, a limpeza do açaizal exige muito esforço físico, culminando muitas vezes na realização de mutirão, haja vista a impossibilidade de ser realizado por uma só pessoa, seja na retirada do açaí na árvore, é uma tarefa

muito árdua que pode trazer danos físicos, principalmente os relacionados a coluna, devido a postura curvada, conforme demonstrou Canto (2005).

Outro fator importante a se considerar na produção do açaí é o gênero de vida, sendo este segundo Max Sorre (2002[1948]) elementos materiais e espirituais, conhecimentos que vem sendo acumulados por estas comunidades há varias gerações. É isso que faz com que o ribeirinho mantenha uma relação menos agressiva com o seu ambiente, e essa relação seja permeada por elementos simbólicos como os mitos e as lendas. Mas apenas reconhecer esse gênero de vida não é suficiente é necessário se criar políticas específicas para essas comunidades.

De acordo com os planos oficiais analisados a lei Orgânica do Município de Cametá prevê muitas políticas voltadas para as comunidades rurais, dentre elas a eletrificação rural e a criação de agroindústrias comunitárias, sendo esses ainda um sonho para essas comunidades. Que apesar de sofrerem os impactos trazidos pela UHE-Tucuruí não tem energia elétrica fornecida por essa hidrelétrica, aqueles que tem condições compram um motor com gerador para fornecer eletricidade, e essa é uma energia que tem um custo oneroso para o nível de vida dos mesmos. As agroindústrias comunitárias seriam uma alternativa viável, pois, ajudariam a agregar valor ao produto e poderia melhorar a qualidade de vida dos mesmos, mas nunca foi materializada por parte do poder público municipal, talvez essas comunidades não tenham nem sequer conhecimento que exista isso previsto em lei.

É fato conforme se demonstrou no último capítulo que houve aumento da produção, mas isso se deu em função do próprio esforço do ribeirinho em melhorar o manejo de seu produto, fruto do conhecimento empírico e em função da demanda cada vez maior por frutos no mercado externo. No entanto isso não descarta que não precise de investimentos nesse setor para melhorar a produção e estimular que o ribeirinho otimize o manejo e procure realizar inovações com o seu produto.

Não há na concepção de mundo do ribeirinho a intenção de se fechar para o processo de modernização, mas sim intenção de participar dos processos de inovações, um exemplo claro disso é o caso da inserção de objetos eletrônicos como a televisão, a antena parabólica, o telefone celular etc. E a busca de cada vez por barcos mais velozes, como podemos perceber as disputas que existem entre os mesmos para saber qual barco “corre” mais. Apenas analisar o modo de vida ribeirinho de maneira romântica e tentar mantê-lo em uma “camisa de força” fechado à mudança, é uma forma muito romântica de ver a realidade e também bastante equivocada. É preciso estar atento que só achar esse modo de vida “bonito” de se viver pode ser um equívoco, sem analisar os problemas que os cercam como a falta de água tratada, falta de segurança, falta de uma moradia digna, falta de atendimento médico, falta de uma educação de qualidade.

## 7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**Açaí começa a ficar escasso na mesa do consumidor.** IN:

<http://www.diariodopara.com.br/N-76141.html> 14/06/2010

ADAMS, C. MURRIETA, R & NEVES, W (org). **Sociedades caboclas amazônicas**: Modernidade e Invisibilidade. São Paulo: Annablume, 2006.

APACC. **Relatório Final do Projeto de Desenvolvimento Rural no Município de Cametá - Pará**. Cametá: APACC, 2005.

CAMETÁ. LEI N° 086/2007. **Plano Diretor do Município de Cametá**, de 19 de junho de 2007. Cametá: Gabinete do Prefeito, 2007.

CAMETÁ. Projeto de Lei N° 0002/2007. **Lei Orgânica do Município de Cametá**, de 27 de dezembro de 2006. Cametá: Gabinete do Prefeito, 2006.

CANTO, S A E. **Processo Extrativista do Açaí**: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a Coleta dos Frutos. UFSC, Florianópolis, 2001. (dissertação de mestrado).

CARVALHO, A. V. **Otimização dos parâmetros tecnológicos para produção de estruturados de frutas funcionais a partir de polpa de açaí e “mix” de taperebá com mamão**. Belém: Embrapa Amazônia oriental e Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, 2007. 54p. (Embrapa Amazônia oriental, documentos, 306).

CARVALHO, D M de. **Política e exclusão social**: um estudo sobre o município de Cametá. Belém: Camutás, 1998.

**Cerpa lança energético de açaí com guaraná.** In: [www.diariodopara.com.br/N-88296-CERPA+LACA+ENERGETICO+DE+ACAI+COM+GURANA.html](http://www.diariodopara.com.br/N-88296-CERPA+LACA+ENERGETICO+DE+ACAI+COM+GURANA.html) 14/06/2010.

**Consumo de açaí evita doença vascular.** IN:

<http://www.orm.com.br/projetos/oliberal/interna/default.asp?modulo=247&codigo=453557>

14/06/2010

COHEN, K de O. et. al. **Quantificação do teor de antocianinas totais da polpa de açaí de diferentes populações de açazeiro.** Belém: Embrapa Amazônia oriental, 2006. 16p. (Embrapa Amazônia oriental, Boletim de pesquisa e desenvolvimento, 60).

Corrêa, R. L e Rosendahl, Z. **Geografia Cultural: Um século** (3). Rio de Janeiro: EDUERJ, 2002.

COSTA, G da S. **Desenvolvimento rural sustentável com base no paradigma da agroecologia.** Belém, UFPA/NAEA, 2006.

**Dieese: preço do litro do açaí continua subindo.**

[http://www.diariodopara.com.br/N-95466-](http://www.diariodopara.com.br/N-95466-IEESE++PRECO+DO+LITRO+DO+ACAI+CONTINUA+SUBINDO.html)

[IEESE++PRECO+DO+LITRO+DO+ACAI+CONTINUA+SUBINDO.html](http://www.diariodopara.com.br/N-95466-IEESE++PRECO+DO+LITRO+DO+ACAI+CONTINUA+SUBINDO.html) 20/06/2010.

GROSSMANN, M. ET al. **Planejamento Participativo visando a um manejo sustentável dos açazais no estuário amazônico e regulamentações oficiais.** IN: JARDIM, M.A. G; MOURÃO, L; GROSSMANN, M. **AÇAÍ: possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2004. P. 123-134.

GUIMARÃES, L. A. C. **O açaí “parou” o carioca?** Estudo qualitativo do consumo da polpa de açaí na cidade do Rio de Janeiro. Paper do NAEA, nº 90, Belém, 1998.

HAESBAERT, Rogério. **Territórios alternativos.** Niterói – SP: EdUFF/Contexto, 2002.

\_\_\_\_\_. **O mito da Desterritorialização:** “do fim dos territórios” à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

IBGE, **Produção Extrativa, vegetal e Silvicultura**, Rio de Janeiro, v. 21, p.1-45, 2006. In: [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br) 22/03/2008.

Marciel, F. **Aprimorando o manejo tradicional de açazais nativos.** Revista Agriculturas - v. 3 – nº 3. Rio de Janeiro: ASPTA, outubro de 2006.

MOURAO, LEILA. **Do açaí ao Palmito: História ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico**, Tese doutorado Universidade Federal do Pará, 1999, 355 p.

MARINHO, J A M. **Dinâmica das relações socioeconômicas o extrativismo do açaí:** o caso do médio Pracuuba, São Sebastião da Boa Vista, Marajó (PA). Belém, 2005. NAEA, Dissertação de Mestrado.

MOTA, G da S.; et. al. **Caminhos e Lugares da Amazônia:** Ciência, natureza e territórios. Belém: GAPTA/UFPA, 2009.

Neves, J. G. **Ribeirinhos, desenvolvimento e a sustentabilidade possível** IN: [www.revistapartes.com.br](http://www.revistapartes.com.br) 19/03/2008.

Oliveira, A. U. A apropriação da renda da terra pelo Capital na citricultura paulista. Terra Livre, São Paulo, ano 1, nº 1, pp. 26-38, 1986.

Paulino, E. T. **Por uma geografia dos camponeses**. São Paulo: Unesp, 2006

Projeto Alvorada: IDH Pará IN:  
[www.assistenciasocial.gov.br/relocrys/alvorada/docs/PARA.xls](http://www.assistenciasocial.gov.br/relocrys/alvorada/docs/PARA.xls) 22/03/2007.

PDJUS - 2006 – **Plano de desenvolvimento dos municípios a Jusante da Hidroelétrica de Tucuruí**.

ProVárzea, disponível em: [www.ibama.gov.br](http://www.ibama.gov.br) acessado em 27/04/2010.

ROGEZ, H. **Açaí**: Preparo, composição e melhoramento da conservação. 1ª Ed. Belém-PA: EDUFPA, 2000, 288P.

SANCHES, Camilo Torres. **O Mundo Da Vida no Estuário Amazônico**: Ecologia Política da Biodiversidade no Arquipélago de Belém do Pará-Brasil, UFRA, Rio de Janeiro, 2005 (tese de doutorado).

SILVA, A. M. F da. **Saberes cotidianos e azeite de andiroba**: a presença da mulher extrativista, no contexto histórico das práticas socioculturais dos sujeitos da ilha de Juba, Cametá-PA, UFPA, Belém, 2009. (dissertação de mestrado).

SILVA, M.J.V da. **Dilemas do Planejamento e da Gestão Municipal na Amazônia Ribeirinha**: uma análise do caso de Cametá à luz do ideário da reforma urbana e do estatuto da cidade. UFPA-PPGEO: Belém, 2008. (dissertação de mestrado).

Saquet, M. A. Abordagens e concepções de território. São Paulo: Expressão Popular, 2007



Santos, M e Silveira, M.L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. 10ª edição: Rio de Janeiro, Record, 2008.

Santos, M. **O espaço do cidadão**. 7ª edição. São Paulo: EDUSP, 2007. (coleção Milton Santos; 8).

\_\_\_\_\_. O papel ativo da Geografia: um manifesto. **Território**, ano 5, n 9, p. 103-109, jul./dez., 2000b.

\_\_\_\_\_. **Da Totalidade ao Lugar**. São Paulo: EDUSP, 2005. (coleção Milton Santos; 7).

\_\_\_\_\_. **Metamorfose do Espaço Habitado. Fundamentos teóricos e Metodológicos da Geografia**. São Paulo: HUCITEC, 1998.

SIMONIAN, L.T.L. **Açaí, ah! Belém do Pará tem!** – Belém: UFPA, NAEA, 2007

SOBRINHO, S. A. S. **A certificação do açaí na região do Baixo Tocantins: uma experiência de valorização da produção familiar agroextrativista**. Revista Agriculturas, v. 2, nº 3. Rio de Janeiro: ASPTA, 2005.

**Sistema de Produção do açaí** IN: [www.emprapa.com.br](http://www.emprapa.com.br) acessado em 15/07/2007.

TEIXEIRA, L. B.; GERMANO, V. L. C.; OLIVEIRA, R. F de; FURLAN JÚNIOR, J. **Processo de compostagem a partir de lixo orgânico urbano e caroço de açaí**. Belém: Embrapa Amazônia oriental, 2002. 8p. (Embrapa Amazônia oriental. Circular técnica, 29).

TEIXEIRA, L. B.; GERMANO, V. L. C.; OLIVEIRA, R. F de; FURLAN JÚNIOR, J. **Características químicas de composto orgânico produzido com lixo**

**orgânico, caroço de açaí, capim e serragem.** Belém: Embrapa Amazônia oriental, 2004. 4p. (Embrapa Amazônia oriental. Comunicado técnico, 105).

TEIXEIRA, L. B.; GERMANO, V. L. C.; OLIVEIRA, R. F de; FURLAN JÚNIOR, J. **Processos de compostagem usando resíduos das agroindústrias de açaí e de palmito de açazeiro.** Belém: Embrapa Amazônia oriental, 2005. 6p. (Embrapa Amazônia oriental. Circular técnica, 41).

**TOMAR AÇAÍ FAZ BEM PRO CORAÇÃO.** IN: <http://www.ufpa.br/beiradorio/novo/>  
14/06/2010.