

Açaí Do pé para o lanche

Aumento do consumo acirra concorrência, promove uma crise de preços e expõe a dificuldade em passar do extrativismo para o agronegócio

TEXTO Carlos Fioravanti

FOTOS Eduardo Cesar,
de Belém, Pará



Feira do açai,
ao lado do
mercado:
informalidade

Em 15 segundos, usando uma argola de folha de palmeira para prender os pés, Antonio da Silva sobe em um açazeiro de 15 metros de altura, tira o facão preso às costas, corta um cacho com frutos maduros e desce. Com as mãos, puxa os pequenos frutos arredondados dos cachos, deixa-os cair sobre um cesto de palha e recomeça. De setembro a fevereiro, Silva, de 28 anos, baixo, forte, cabelos à Neymar, repete essa operação de 20 a 30 vezes por dia para colher os frutos dos 10 mil açazeiros, “nem sei direito quantos são”, espalhados em meio à mata próxima a Belém.

A produção de açai, a principal indústria extrativa vegetal do Pará, é predominantemente artesanal e informal. Em uma feira que se forma todos os dias das quatro às seis da manhã ao lado do mercado público, os produtores expõem em milhares de cestos a produção do dia anterior, colhida das ilhas próximas e trazida por pequenos barcos em viagens de até 12 horas. Vendedores, compradores e carregadores se misturam, mal iluminados pelas tênues lâmpadas dos postes, a luz mais intensa vem de um bar em frente à feira. Cada produtor se põe à frente dos cestos empilhados e murmura o preço aos interessados. Com rapidez, os compradores pagam em dinheiro e viram os cestos em sacos. A todo momento passam estivadores apressados puxando ou empurrando carrinhos de mão com a carga empilhada, gritando para os pedestres saírem da frente. Em uma conta rápida, a feira movimentou R\$ 2 milhões em duas horas. Não há nem sombra de fiscais ou de notas fiscais.

As estruturas sedimentadas de produção e comercialização de açaí em Belém refletem o desafio de aprimorar a exploração de recursos naturais da região; com o guaraná, outro fruto de valor econômico nativo da Amazônia, também se nota a dificuldade para passar do extrativismo para a agricultura (ver reportagem na página 69). Equipes distintas da Embrapa selecionaram variedades mais produtivas de açaí e de guaraná e, ao mesmo tempo, lutam para convencer os produtores a dar mais atenção ao plantio, à adubação e ao cultivo, tendo em vista a possibilidade de ampliar a produtividade e a qualidade.

Em novembro de 2004 a Embrapa Amazônia Oriental, de Belém, começou a distribuição de uma variedade de açazeiro selecionada de alta produtividade, a BRS-Pará, com início de produção aos 3 anos de idade, dois anos a menos que os açazeiros das populações nativas, e a primeira frutificação a uma altura média de 1,12 metro do solo.

“A BRS-Pará já está sendo plantada em mais de 70 dos 140 municípios do Pará, e os frutos no início da produção são colhidos com facilidade, apenas com o auxílio de uma faca, e com o passar do tempo por meio de escadas ou varas de alumínio”, diz Maria do Socorro Padilha de Oliveira, pesquisadora e curadora do banco de germoplasma em palmeiras da Embrapa Amazônia Oriental. “Oferecemos sementes de qualidade e métodos de plantios para os produtores, que aos poucos estão entendendo que precisam cuidar mais e melhor do cultivo para que tenham retorno econômico.” Duas novas variedades devem ser lançadas nos próximos anos, de modo a ampliar a área plantada de açaí, hoje de cerca de 50 mil hectares, ainda restrita se comparada com o estimado 1 milhão de hectares ocupados com as populações nativas de açazeiros.

UNIVERSOS PARALELOS

Em um estudo recém-concluído, um grupo de pesquisadores do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (Naea) da Universidade Federal do Pará (UFPA) identificou movimentos e tensões que estão redefinindo o equilíbrio da economia do açaí. A área plantada está em expansão e aos poucos tende a se impor, por causa da maior produtividade, sobre a produção das áreas em que as palmeiras crescem em meio à mata. O consumo, também em expansão, acirrou a concorrência entre as empresas e fez o custo da matéria-prima subir. As políticas públicas capazes de promover a inovação, reduzir perdas e resolver problemas antigos ainda são escassas. Ninguém sabe o que fazer com a quantidade imensa de caroços, já que se retira apenas uma fina camada superficial do fruto para fazer o líquido espesso consumido no café da manhã ou nas refeições. A possível utili-



zação dos caroços como combustível para fornos ou em adubos orgânicos parece não acompanhar a velocidade com que se acumulam em terrenos vazios ou em sacos espalhados pela cidade.

Dois universos paralelos emergiram da pesquisa da UFPA. Um é o dos bateadores de açaí, um grupo difuso com estimados 4 mil pequenos comerciantes, identificados por placas vermelhas – Açaí do Edil, do Jesus, do Gordinho – em frente às casas. Eles se abastecem diariamente das feiras de produtores e vendem açaí batido na hora por R\$ 5 ou R\$ 6 o litro para consumo imediato de um público que mora a poucas quadras de distância do ponto de venda. O outro universo é o das empresas processadoras de polpa de açaí, geralmente pequenas, que consomem a produção dos plantios e abastecem os distribuidores do Rio de Janeiro e de São Paulo. Enquanto os bateadores avançam sem grandes problemas, os representantes das empresas relataram dificuldades para financiar a produção, investir em novas tecnologias e se manter. De acordo com esse estudo, sete empresas permaneceram, sete entraram e 14 faliram desde 2002. Os pesquisadores acreditam que outras podem fechar nos próximos anos por causa do aumento do custo da matéria-prima, agora mais disputada pelos bateadores.

Como as sandálias havaianas, o açaí era coisa de pobre, mas caiu no gosto da classe média

14

empresas faliram de 2002 a 2010 e outras podem fechar nos próximos anos



Equilíbrio e rapidez: Antonio da Silva colhe um ramo com grãos maduros de açai (esquerda) e os separa sobre um cesto (acima)

depois que começou a ser exportado e foi adotado como parte da dieta dos esportistas. Suas qualidades nutritivas também ganharam valor: a polpa dessa fruta é rica em gorduras monoinsaturadas, que previnem doenças cardíacas e obesidade, e em antocianina, o pigmento arroxeado que ajuda a reduzir os resíduos conhecidos como radicais livres.

“O açai ganhou legitimidade social”, diz o economista Francisco de Assis Costa, coordenador do estudo, apresentado em janeiro de 2012 a empresários e representantes do governo e de centros de pesquisa. Refletindo o crescente interesse dos consumidores, de 2002 a 2010 a produção saltou de 300 mil para 800 mil toneladas, o número de empregados de 679 para 1.052 e o valor da produção de R\$ 23 milhões para R\$ 83 milhões, mas a margem de lucratividade caiu de 50% para 12%. “O preço de venda caiu em razão da concorrência

e o preço da matéria-prima subiu porque há mais demanda”, diz Costa (ver gráfico abaixo).

“Conseguimos entender os fundamentos da crise estrutural por que passa esse negócio. Se não for reconhecida, essa crise pode levar a uma concentração de empresas no Pará, com o fechamento das mais frágeis, e ao fortalecimento das empresas em estados vizinhos. Já estão surgindo outros centros de produção de açai”, afirma Costa. Segundo ele, a ausência do poder público implicará o avanço do latifúndio em detrimento de sistemas agroflorestais como o do açai e da concentração, em vez da distribuição de renda. “Esses efeitos se colocariam na contramão do discurso que apregoa a floresta como um insumo e um desenvolvimento sustentável e inclusivo para a região.”

Costa começou a analisar as conexões entre a economia rural e a urbana em 1977. Depois de um estudo pioneiro sobre a produção de borracha natural no Pará pela Ford, ele mostrou que as comunidades camponesas têm capacidade própria de inovar, renovando cultivos e técnicas de trabalho, e não são passivas e destinadas ao desaparecimento, conforme o senso comum. Ele ajudou a desfazer conceitos equivocados sobre a região ao demonstrar que os ciclos econômicos, como o da borracha, complementaram – e não substituíram, como se costuma dizer – estruturas econômicas já estabelecidas, fundamentadas na agropecuária. Com apoio da Fundação Ford, Costa lançou em outubro os primeiros seis livros da coleção Economia Política da Amazônia, com os principais estudos, revistos e atualizados, sobre desenvolvimento regional da Amazônia realizados nos últimos 35 anos.

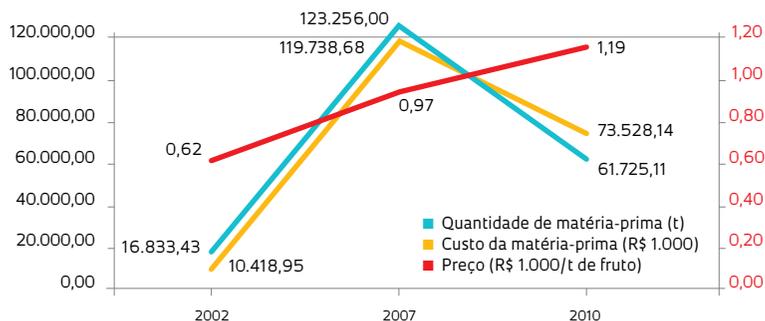
BAIXA GOVERNANÇA

Para ele, os impasses do chamado arranjo produtivo local (APL) do açai expõem as dificuldades em aproveitar os recursos naturais da Amazônia de modo organizado e sustentável, que pressupõem uma maior atuação do poder público como força organizadora: “Governança e políticas públicas, que praticamente inexistem, poderiam evitar a elevação de custos e estimular a produtividade”.

Em 2003, ao examinarem a economia do açai pela primeira vez, Costa e sua equipe observaram uma fraca articulação institucional. Havia, porém, uma mobilização crescente entre os produtores, representantes de centros de pesquisa e organizações do governo estadual e federal que pareciam interessadas na valorização de organizações coletivas como as do açai. “Todos pareciam crer que estava se formando uma política de efetiva valorização dos APLs, mas aos poucos a mobilização se desfez, à medida que o poder decisório se concentrou, e hoje cada um está resolvendo seus próprios problemas, sem a visão do coletivo”, observou Costa. Ele foi coordenador-geral de planejamento da Agência de Desenvolvimen-

A PRESSÃO DOS CUSTOS

Gastos com matéria-prima sobem, reduzindo a lucratividade



FONTE: NAEA / UFPA

to da Amazônia (ADA) de 2003 a 2005 e desde 2011 coordena a diretoria de estudos e políticas regionais do Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas (Ipea), de Brasília.

Em 2011, ao reexaminar a cadeia produtiva do açaí na Região Metropolitana de Belém, a equipe da UFPA detectou um cenário de desolação, marcado pelo distanciamento entre produtores e processadores de açaí, ausência de políticas de apoio, dificuldades de acesso a empréstimos bancários e escassez de governança. “Faltam políticas públicas também para estimular a inovação e definir a qualidade do açaí. Ninguém sabe hoje dizer o que é um bom açaí”, diz o economista Danilo Araújo Fernandes, professor da UFPA que participou do estudo. “Se houvesse um controle de qualidade mais forte, haveria mais proteção contra a competição desonesta. Uma maior regulação do governo ajudaria a criar marcas locais, definindo lugares de origem, como se faz com o vinho.”

ACAÍ NA CAIXINHA

Os pesquisadores verificaram que o interesse das empresas e produtores por inovações cresceu de 2002 a 2007, refletindo a expansão do mercado, mas caiu de 2007 a 2010, em consequência do aumento do custo da matéria-prima e da crise de liquidez (ver gráfico abaixo). As empresas enfatizaram o desenvolvimento de novos produtos, como o açaí liofilizado, o *mix* de açaí – um sorvete com polpa dessa fruta, pasteurizado e misturado com outras frutas e às vezes com granola – e de energéticos e de suco em embalagens *tetrapack*.

“Entre nesse negócio em 2002 e logo vi que agregar valor e criar produtos era a saída”, diz o empresário paraense Bony Monteiro. Empreendedor arrojado, ele está implantando novas estratégias para transformar um comércio centenário.

Em 10 anos a cadeia produtiva passou da mobilização coletiva para o salve-se quem puder

Monteiro conta que comprou uma empresa processadora de polpa, contratou engenheiros para desenvolver máquinas de extração da polpa sem contato manual, depois vendeu a empresa e em 2012 comprou outra, em Igarapé-Miri, um centro produtor de açaí, a 300 quilômetros de Belém.

Durante a safra, saem de lá três caminhões-pipa por semana com o açaí que será envasado em embalagens *tetrapack* em duas fábricas no Rio de Janeiro. “Tivemos muitas dificuldades no início”, ele relembra. “Ao ser envasado, o açaí entupia, azedava, mudava de cor.” Criativo e crítico das atuais formas de produção e comercialização, Monteiro lançou sua marca própria, Bony Açaí, promovida por meio de atletas que ele patrocina, e pretende lançar em breve combinações com outras frutas ou alimentos à base de açaí para serem consumidos entre as refeições.

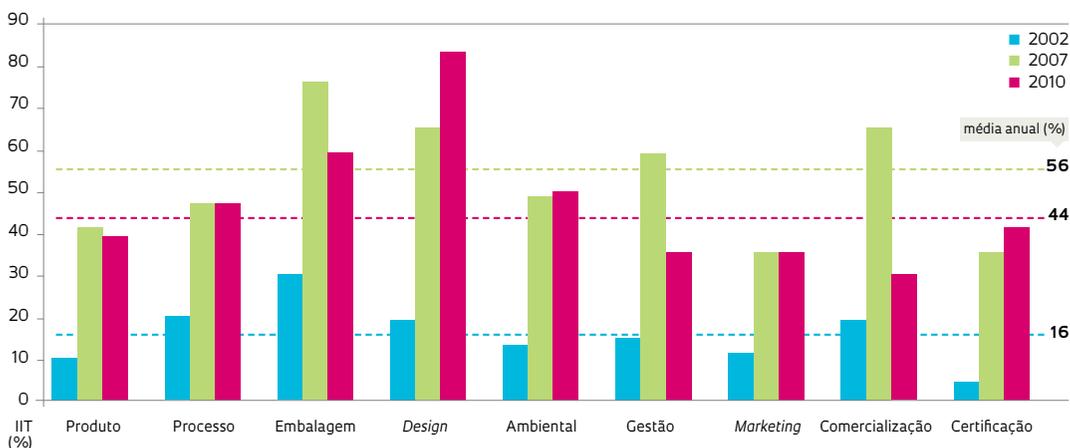
Na Estação das Docas, ao lado do mercado municipal, uma sorveteria vende sorvetes de açaí e outras frutas regionais como uxi, bacuri e cupuaçu. Um quiosque expõe bijoias – pulseiras, colares, anéis – feitas de jarina, a semente de uma palmeira dura a ponto de ser chamada marfim da Amazônia. Os sorvetes e as bijuterias indicam que a exploração da biodiversidade amazônica ainda depende predominantemente de iniciativas individuais, intuição, sorte e capital privado. ■

18%

é a atual taxa de lucratividade. Em 2002 era de 50%

O SOBE E DESCE DA INOVAÇÃO

Investimentos em *design* e certificação continuam em alta. Variação por item e por ano do Índice de Inovação Total (IIT)*



* O IIT REPRESENTA A RELAÇÃO ENTRE OPORTUNIDADES REALIZADAS E O TOTAL DE OPORTUNIDADES DE INOVAÇÃO FONTE: NAEA/UFPA