

AGRONEGÓCIO DO AÇAÍ (*Euterpe oleracea* Mart.) NO MUNICÍPIO DE PINHEIRO-MA

V. C. M. MENDONÇA^{1,2}; V. L. DEL BIANCHI²

1 – INSTITUTO FEDERAL DO MARANHÃO, IFMA; 2 – INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS, LETRAS E CIÊNCIAS EXATAS, UNESP, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO.

E-MAIL: valdenia.mendonca@ifma.edu.br

Resumo - O presente trabalho foi realizado com o intuito de melhor contextualização do açaí na economia local, para posterior implementação de políticas públicas, que visem à melhoria das condições sociais e econômicas da região. A importância socioeconômica do açaizeiro decorre do seu potencial de aproveitamento integral de matéria-prima. O principal aproveitamento é a extração do açaí, mas as sementes do açaizeiro são aproveitadas no artesanato e como adubo orgânico. A planta fornece ainda palmito e suas folhas são utilizadas para cobertura de casas dos habitantes do interior da região. Os métodos utilizados na investigação foram pesquisa documental, observação e aplicação de questionários no município de Pinheiro-MA. Os dados obtidos foram analisados através do programa estatístico SPSS. Com a pesquisa, observou-se que o fruto do açaí adquirido para posterior processamento e venda no município tem origem de vários povoados do município e também de regiões próximas. Além de povoados do município de Pinheiro, os frutos do açaí são provenientes do município de Presidente Sarney, Pedro do Rosário e Igarapé-Mirim, estes localizados no estado do Maranhão, e Belém, no estado do Pará. Logo, observa-se que a produção do fruto do açaí no município de Pinheiro-MA é insuficiente para atender a demanda interna do município. O que demonstra a necessidade de maior incentivo da produção do fruto na região para atender o mercado interno e possível exportação, o que contribuiria para o desenvolvimento do município, com a elevação da renda familiar dos produtores e a consequente melhoria da qualidade de vida.

Palavras-chave: Extrativismo. Economia Local. Sustentabilidade.

I. INTRODUÇÃO

A *Euterpe oleracea* Mart., conhecida no Maranhão como juçara, e nacionalmente como açaí, açaí-do-Pará, açaí-do-Baixo Amazonas, açaí-de-touceira, açaí-de-planta e açaí-verdadeiro, é uma palmeira nativa da região amazônica que ocorre espontaneamente nos estados do Pará, Amapá, Maranhão e leste do Amazonas (SILVA *et al.*, 2012). Ocorre abundantemente na região do estuário do Rio Amazonas, onde enseja importantes atividades econômicas, envolvendo populações tradicionais e empresas locais (ROGEZ, 2000).

O açaizeiro se destaca, dentre os diversos recursos vegetais, pela sua abundância e por produzir importante alimento para as populações locais, além de ser a principal fonte de matéria-prima para a agroindústria de palmito no Brasil. As maiores concentrações ocorrem em solos de várzeas e igapós, compondo ecossistemas de floresta natural

ou em forma de maciços conhecidos como açaizais, com área estimada em um milhão de hectares (EMBRAPA, 2006).

A importância socioeconômica do açaizeiro decorre do seu potencial referente ao aproveitamento integral da matéria-prima e por estar associado à agricultura familiar agroextrativista. É utilizado de inúmeras formas: planta ornamental no paisagismo; construção rústica de casas e pontes; cobertura de moradias na área rural, remédio - vermífugo e antidiarréico; produção de celulose; alimentação utilizando-se a polpa processada e o palmito; confecção de biojóias; ração animal; adubo orgânico, dentre outros usos. Contudo, sua importância econômica, social e cultural está centrada na produção de frutos e palmitos (OLIVEIRA *et al.*, 2010).

O fruto do açaí, consumido em forma de vinho, até o final do século XX, era considerado um produto de alimentação básica das populações ribeirinhas e das camadas de baixa renda, sendo consumido com farinha de mandioca e peixe, entre outros. A produção do açaí era até então predominantemente extrativista, objetivando basicamente o consumo doméstico, com pouca venda do excedente (SANTANA *et al.*, 2006).

Conforme Embrapa (2006), a produção de frutos, que provinha quase que exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990, passou a ser obtida, também, de açaizais nativos manejados e de cultivos implantados em áreas de várzea e de terra firme, localizadas em regiões com maior precipitação pluviométrica, em sistemas solteiros e consorciados, com e sem irrigação. Dados estatísticos comprovam que cerca de 80% da produção de frutos têm origem no extrativismo, enquanto os 20% restantes são provenientes de açaizais manejados e cultivados em várzea e terra firme.

Para a população ribeirinha, a possibilidade mais lucrativa proporcionada pelo açaizeiro é a produção e comercialização de seu fruto “in natura”. A produção de frutos para o mercado local é uma atividade de baixo custo e de excelente rentabilidade econômica (SUFRAMA, 2003).

Conforme Pagliarussi (2010), a partir de meados da década de 90, o suco do açaí foi, gradativamente, conquistando novas fronteiras de mercado, atendendo não apenas ao mercado local, mas também às outras regiões do país e ainda ao mercado internacional.

De acordo com Embrapa (2006), o incremento das exportações vem provocando a escassez do produto e a elevação dos preços ao consumidor local, principalmente no período da entressafra, de janeiro a junho. O reflexo imediato da valorização do produto resultou na expansão de açais manejados, em áreas de várzeas, e estimulou a implantação de cultivos racionais em terra firme. Os dados mais recentes estimam em mais de 15 mil hectares de áreas manejadas e financiadas no Estado do Pará, gerando aproximadamente 2 mil empregos diretos. No agronegócio do açaí, no Pará, é estimado o envolvimento de 25 mil pessoas.

De acordo com IBGE (2009), a produção nacional de frutos do açaí totalizou 115.947 toneladas. O principal produtor é o Estado do Pará que, na temporada 2009, concentrou 87,4% da produção nacional. No Estado encontram-se 17 dos 20 maiores produtores de frutos de açazeiros nativos do País. Em conjunto, os 20 maiores municípios produtores responderam por 82,7% da produção nacional de frutos de açaí nativo.

A exploração do açaí é de fundamental importância para as economias dos Estados do Pará, Maranhão, Amapá, Acre e Rondônia, pois responde pela sustentação econômica das populações ribeirinhas. Tem sido estimado que as atividades de extração, transporte, comercialização e industrialização de frutos e palmito de açazeiro geram anualmente mais de R\$ 40 milhões em receitas. A partir de 1992, quando foi atingido o ápice das exportações de palmito, a produção de frutos de açazeiro experimentou crescimentos anuais significativos, em função do aumento da competitividade da coleta de frutos, motivado por melhorias nos preços, e do aumento da fiscalização, evitando a destruição maior dos açais (EMBRAPA, 2006).

A oferta brasileira está concentrada na região norte, porém existem outros Estados com participação importante na produção brasileira. Entre eles, destaca-se o Maranhão com 9.471 toneladas, em 2009, sendo os principais centros produtores os Municípios de Luís Domingues, Carutapera e Amapá do Maranhão.

O Município de Pinheiro, localizado no Estado do Maranhão, produziu 68 toneladas de frutos do açaí em 2010, sendo o valor da produção avaliado em 99 mil reais (IBGE, 2010).

Localizado na microrregião da Baixada Maranhense, o município de Pinheiro, com 1465,51 km² de extensão e população total estimada em 71.030 habitantes (IBGE, 2010), possui demanda de açaí muito forte, principalmente devido a hábitos e tradições de sua população.

O município de Pinheiro, dada a sua condição como centro econômico e de foco de atração dos principais investimentos comerciais, agrícolas e pecuários na região da Baixada Maranhense, se configura como um local de estudo privilegiado para a análise do agronegócio do açaí.

No entanto, a cadeia produtiva do açaí no município de Pinheiro é pouco conhecida. Logo, percebeu-se a carência de dados e informações sobre esse assunto. Nesse contexto, realizou-se o estudo da produção do fruto de açaí no município para melhor contextualização deste produto na economia local, sendo uma importante fonte de dados para implementação de políticas públicas que visem à melhoria das condições sociais e econômicas da região.

II. PROCEDIMENTOS

Os métodos utilizados na investigação se deram através de pesquisa documental, observação e aplicação de questionários. Foram utilizados, como fontes de pesquisa, arquivos da Vigilância Sanitária do Município de Pinheiro, que tratam da questão em pauta.

Em seguida, foi realizado levantamento bibliográfico sobre o assunto, para melhor entendimento sobre mercado nacional e regional do açaí, tratando também do extrativismo desse fruto como forma de produção sustentada.

Sendo assim, foi realizado, na primeira etapa da investigação, um mapeamento a partir dos documentos consultados sobre a cadeia produtiva do açaí no município. A fig. 1 representa a cadeia produtiva do açaí.

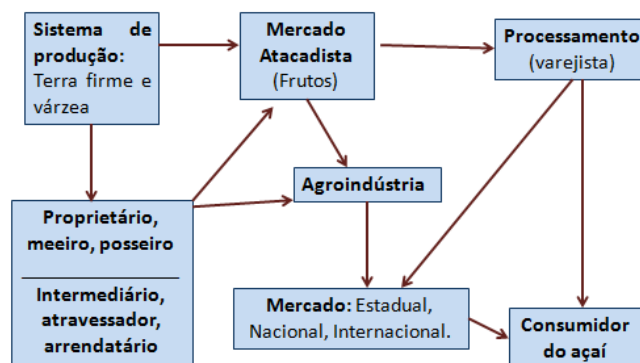


Figura 1 – Cadeia produtiva do açaí (adaptado de SEBRAE, 2012)

Na sequência, foram realizadas pesquisas de campo, na forma de entrevistas, através de aplicação de questionários semi-estruturados (apêndice) e conversas informais com os comerciantes de polpa de açaí para obtenção dos demais dados necessários ao diagnóstico do agronegócio do açaí no município de Pinheiro.

Com relação à quantidade do fruto do açaí, devido a unidade de medida utilizada na região ser em lata – que corresponde, em média, a 14 kg de açaí – foi feita a conversão dos dados para quilograma.

Os entrevistados, quando indagados sobre a quantidade do fruto adquirido, relatavam a quantidade e frequência de aquisição, podendo ser diária, semanal ou mensal. Logo, para padronização dos dados, calculou-se a quantidade adquirida do fruto anualmente, conforme expressões (2.1 e 2.2) que seguem:

Quando respostas em quantidade diária (2.1):

$$\text{Quantidade (kg/ano)} = \text{Quantidade diária adquirida} \times 264$$

Quando respostas em quantidade semanal (2.2):

$$\text{Quantidade (kg/ano)} = \text{Quantidade semanal adquirida} \times 52$$

Ao final da pesquisa, os dados obtidos foram analisados através do programa estatístico SPSS.

III. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com arquivos da Vigilância Sanitária do Município de Pinheiro, em 2011, havia 31 estabelecimentos formalizados e 10 não formalizados que comercializavam o açaí na cidade de Pinheiro (Fig. 2), o que implica, ainda, na existência de uma economia informal relativa ao fruto.

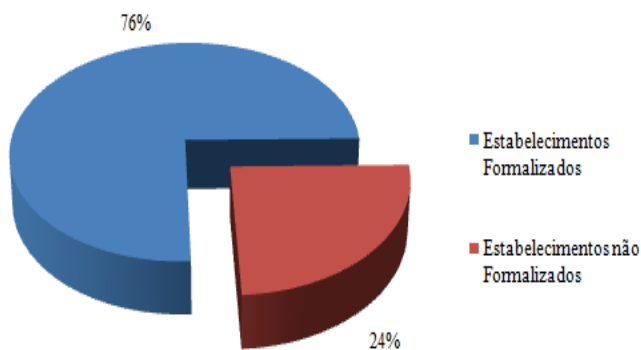


Figura 2 – Estabelecimentos que comercializam açaí na cidade de Pinheiro

Dentre os 31 estabelecimentos formalizados, 20 responsáveis pelos mesmos responderam aos questionários, os demais, ou se recusaram a responder ou já não mais funcionavam no endereço cadastrado no órgão.

Apesar de não ser um dos maiores produtores de açaí do Maranhão, o município de Pinheiro produz 68 ton/ano do fruto (IBGE, 2010). Porém, de acordo com os entrevistados, o mercado local comercializa 633,6 ton/ano do fruto de açaí. O que representa um déficit da oferta do produto de aproximadamente 89% da quantidade necessária para suprir a demanda local.

Logo, o comércio da região necessita buscar a matéria-prima em outros pólos produtores. De acordo com a pesquisa, observou-se que a cidade de Pinheiro, para posterior processamento e venda no município, adquire frutos de outras regiões.

Constatou-se que os frutos adquiridos, para posterior processamento e venda no município, têm origem em vários povoados do município e também em regiões próximas.

Dos 20 entrevistados, 18 informaram que pelo menos um dos seus fornecedores é do município de Pinheiro. Porém, os entrevistados não souberam responder a quantidade adquirida de cada região/fornecedor.

Gama, Pacas e Juçaral, nessa ordem, foram os povoados do município mais citados na pesquisa, como local de origem dos frutos. No entanto, existem outros povoados produtores de açaí citados com menor frequência. Dentre estes estão os que seguem: Santa Sofia, Paraíso e Bacabal.

Além destes povoados, os frutos do açaí são provenientes de Belém do Pará, e de povoados localizados nos municípios de Pedro do Rosário e Presidente Sarney - Três Furos e Tiquireiro -, estes localizados no estado do Maranhão, e Igarapé-Miri, também no estado do Pará. Nessa ordem, foram os municípios citados com maior frequência pelos entrevistados, conforme consta na Fig. 3.

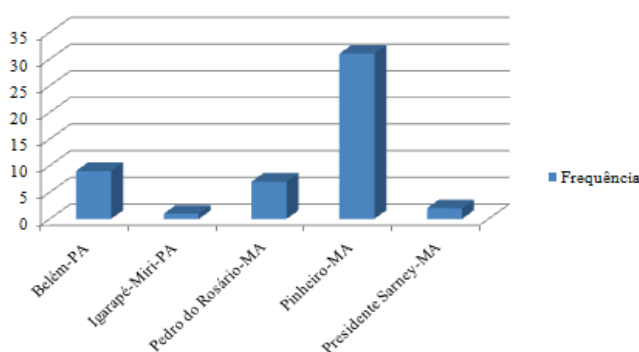


Figura 3 – Municípios produtores de açaí

Com relação à quantidade do fruto de açaí adquirida pelos estabelecimentos, observa-se a variação entre 28 e 280Kg/dia, sendo a média equivalente a 112,5kg/dia.

O valor de compra dos frutos encontra-se entre R\$-1,20 (um real e vinte centavos) e R\$-1,80 (um real e oitenta centavos) por quilograma. A média de compra encontra-se em R\$-1,68 (um real e sessenta e oito centavos) por quilograma do fruto. Sendo que, quando proveniente de Belém-PA, o valor de compra por quilograma é de R\$-1,60 (um real e sessenta centavos).

No entanto, conforme consta no IBGE (2010) o valor médio nacional do fruto do açaí no ano de 2010 foi de R\$-1,46 (um real e quarenta e seis centavos) por quilograma. Percebe-se assim, que o valor médio do fruto na região de Pinheiro-MA é 13,1% maior que a média nacional.

Embora a exploração do açaí apresente grande possibilidade de alavancagem e desenvolvimento da economia regional, a logística e, principalmente o transporte da região produtora até o local de venda, é bastante deficitária, não possuindo uma estrutura mínima de conservação (LIMA *et al.*, 2008). Isso faz com que os frutos percam sua qualidade e gerando ainda um aumento no custo final do produto até chegar aos centros de comercialização.

Esse aumento ocorre porque são adicionados alguns custos logísticos finais do processo produtivo, como o preço do frete e do combustível gasto para o transporte destes, além da atuação dos atravessadores. Conforme Lima *et al.* (2013), tais fatores encarecem o custo do produto, que recai sobre o consumidor.

É sabido que o valor do frete é proporcional à distância entre o centro produtor e o local de comercialização do açaí. A Fig. 4 mostra a distância entre os municípios produtores citados na pesquisa até o município de Pinheiro.

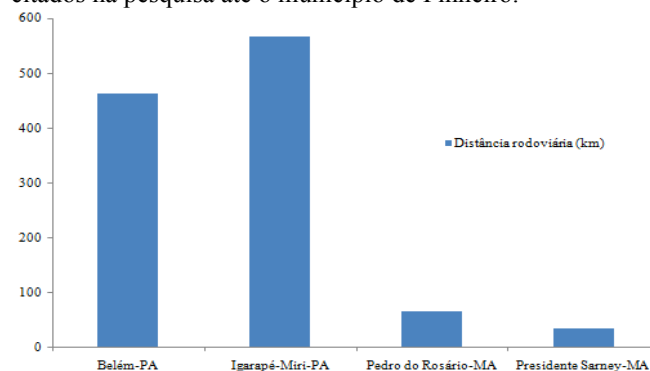


Figura 4 – Distância entre Pinheiro-MA e os municípios produtores de açaí

Com relação aos hábitos alimentares locais, quando se compara a quantidade do suco de açaí consumida no município com a sua população, percebe-se a importância do produto na alimentação da população. Pois, conforme constatado na pesquisa, a quantidade de suco de açaí consumido por habitante no município é de 2,73 l/habitante x ano.

IV. CONCLUSÃO

O açazeiro se destaca, entre os diversos recursos vegetais, pela sua abundância e por produzir, importante alimento para as populações locais.

No entanto, apesar das vantagens, percebe-se que a produção do fruto do açaí no município de Pinheiro-MA ainda é insuficiente para atender a demanda interna do município, necessitando-se importar de outros municípios

próximos. O que demonstra a necessidade de maior incentivo para a expansão da produção do fruto do açaí na região para atender o mercado local e possível exportação, o que contribuiria para o desenvolvimento do município, com a elevação da renda familiar dos produtores e extrativistas com a consequente melhoria da qualidade de vida.

V. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMBRAPA. Amazônia Oriental. **Sistema de produção do açaí**. Dez./2006. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai/paginas/mercado.htm>. Acesso em 27 jan. 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção da extração vegetal e da silvicultura**. Rio de Janeiro, v. 24. 45p. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção da Extração Vegetal e Silvicultura** 2010. IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/estadosat/temas.php?sigla=ma&tema=extracaovegetal2010>. Acesso em 06 fev. 2012.

LIMA, M. A. V.; MAIA, L. F. T. ALVES; GOMES DA SILVA, J. L. **O potencial econômico do açaí na mesorregião do Marajó**. X Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e VI Encontro Latino de Pós Graduação, Universidade do Vale do Paraíba, 2008.

LIMA, E. U.; HOMMA, A. K. O.; TAHIM, E. F.; BRIENZA JÚNIOR, S.; TAVARES, F. B. **O arranjo produtivo local (APL) do açaí na ilha de Arumanduba (Abaetetuba/PA): Um estudo de caso na comunidade Nossa Senhora da Paz**. Apres. Oral. 51º Congresso da SOBER – Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Belém-PA, 21 a 24 de julho de 2013. Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/971499/1/1843.pdf>. Acesso em: 07 fev.2014.

OLIVEIRA, M.D.S.P.D.; FARIAS NETO, J.T.D.. Cultivo do açaizeiro em terra firme. Orgs.: VASCONCELOS, M.A.M.; FARIAS NETO, J.T.D.; SILVA, F.C.F.D.. **Cultivo, processamento, padronização e comercialização do açaí na Amazônia**. / – Fortaleza: Instituto Frutal, 2010.

PAGLIARUSSI, M.S. **A cadeia produtiva agroindustrial do açaí: estudo da cadeia e proposta de um modelo matemático**. Monografia. Universidade de São Paulo. São Carlos-SP: 2010. 66p.

ROGEZ, H.. **Açaí: Preparo, Composição e Melhoramento da Conservação**. Belém: EDUFPA, 2000.313p.

SANTANA, A.C.; CARVALHO, D.F.; MENDES, F.A.T. **Organização e competitividade das empresas de polpas de frutas no estado do Pará: 1995 a 2004**. Unama, 2006.

SEBRAE – Unidade de acesso a mercados. **Informações de Mercado sobre Frutas Tropicais – Açaí**. Consultora: Cunha, G.M.. Disponível em: [http://201.2.114.147/bds/BDS.nsf/21CAF243EF2503FD8325754C0063B27C/\\$File/NT0003DC2E.pdf](http://201.2.114.147/bds/BDS.nsf/21CAF243EF2503FD8325754C0063B27C/$File/NT0003DC2E.pdf). Acesso em 31 jan. 2012.

SILVA, M. D.G.C.P.C.; BARRETTO, W.D.S.; SERÔDIO, M.H.. **Comparação nutricional da polpa dos frutos de juçara e de açaí**. Disponível em: http://www.inacres.com.br/downloads/artigos/acai_jucara.pdf. Acesso em 30 jan. 2012.

SUFRAMA. **Potencialidades - Estudo de Viabilidade Econômica**. Vol. 1 – Açaí. Manaus- AM. 2003.

VI. COPYRIGHT

Direitos autorais: Os autores são os únicos responsáveis pelo material incluído no artigo.