

Custo e Rentabilidade da Atividade de Extração de Açaí em Áreas de Baixo na Reserva Extrativista Chico Mendes, Seringais Porvir, Filipinas, Etelvi, no Acre

Márcio Muniz Albano Bayma¹
Lúcia Helena de Oliveira Wadt²
Claudenor Pinho de Sá³
Tatiana Aparecida Balzon⁴
Mariângela de Moraes Messias Sousa⁵

Introdução

A comercialização do açaí está se destacando como uma das principais potencialidades para o uso de produtos florestais não-madeireiros, apresentando demanda crescente tanto no mercado nacional como internacional.

Na Amazônia existem duas espécies de palmeiras utilizadas para a produção do açaí: *Euterpe precatoria* e *Euterpe oleracea*.

Em 2003, o Estado do Pará se destacou em quantidade produzida e valor faturado, sendo responsável por 97% da produção nacional de frutos de açaí, seguido pelo Maranhão (4,61%), Amapá (1,37%), Amazonas (1,13%), Acre (0,56%) e Rondônia (0,01%). Em 2006, houve uma pequena mudança nas taxas percentuais de produção por estado e o Pará foi responsável por 87,38% da produção nacional de frutos de açaí, seguido pelo Maranhão (9,32%), Amazonas (1,16%), Amapá (1,14%), Acre (0,95%) e Rondônia (0,06%). O valor

total faturado na atividade foi de R\$ 103 milhões, sendo a receita do Estado do Acre de R\$ 393 mil (IBGE, 2008).

Devido à crescente importância deste produto no mercado, avaliaram-se o custo e a rentabilidade do sistema extrativo para produção do açaí (*E. precatoria*) em áreas de baixo, localizadas na Reserva Extrativista Chico Mendes, Município de Brasiléia, Estado do Acre, e trabalhadas com orientação da Universidade Federal do Acre (Ufac) e Embrapa Acre.

Os dados foram obtidos por meio de painel técnico (EMBRAPA, 2002), realizado no dia 11 de março de 2005, com a participação de lideranças do setor extrativista, representante do Banco da Amazônia, técnicos da Secretaria de Assistência Técnica e Extensão Agroflorestal (Seater), Secretaria de Extrativismo e Produção Familiar (Seprof) e pesquisadores da Embrapa Acre, bem como demais técnicos com conhecimento e experiência na atividade ou na cadeia produtiva (Tabela 1). Nesta

¹Economista, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, Acre, marcio@cpafac.embrapa.br

²Engenheira florestal, D. Sc. em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisadora da Embrapa Acre, Rio Branco, Acre, lucia@cpafac.embrapa.br

³Engenheiro agrônomo, M.Sc. em Economia Rural, pesquisador da Embrapa Acre, Rio Branco, Acre, claudef@cpafac.embrapa.br

⁴Economista, Delegacia Federal do Ministério do Desenvolvimento Agrário no Estado do Acre, Rua Santa Inês, 135, Aviário, Rio Branco, Acre, tatiana.balzon@mda.gov.br

⁵Engenheira agrícola, M. Sc. em Fitotecnia, Fortaleza, Ceará, mariangelamsousa@yahoo.com.br

modalidade de levantamento dos coeficientes, é realizada uma projeção de informações técnicas para todas as etapas de produção, fazendo-se uma estimativa do tempo e materiais necessários para realizar a atividade em uma área com tamanho médio estimado pelos participantes do painel técnico.

O preço dos materiais e serviços utilizados foi atualizado até novembro de 2008, por meio de levantamento no comércio local do Município de Brasília, AC.

Na análise considerou-se uma área de tamanho médio de 300 ha, com ocorrência de 10 ha de baixio, densidade de 59,7 indivíduos produtivos por

hectare, com produção média de 2 cachos.safra⁻¹. ano⁻¹ e rendimento de 4,5 kg de frutos por cacho, o que representa uma produção total estimada de 3.063 kg de frutos.ha⁻¹.ano⁻¹ ou 255 latas de 12 kg (unidade de medida utilizada na região).

No Vale do Acre, a produção do açaí de baixio ocorre entre os meses de abril a julho e, durante esse período, os produtores declararam trabalhar 64 dias na atividade. A primeira etapa do processo resulta na limpeza dos açazais, envolvendo as atividades de identificação dos açazeiros produtivos e de abertura dos caminhos para acesso ao produto na floresta, cujos coeficientes técnicos estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 1. Relação dos participantes do painel técnico sobre açaí.

Robson P. Amaro	Cooperacre
Carlos Eduardo P. Sturm	WWF-Brasil
Edmar Paulino Ferreira	Associação João Barbosa
Elaine da Silva	Seater
Jacson da Silva Ferreira	Associação João Barbosa
João de Deus de Oliveira	Associação Wilson Pinheiro
Kelceane de Souza Azevedo	Ufac
Lúcia Helena de Oliveira Wadt	Embrapa Acre
Márcio Muniz Albano Bayma	Embrapa Acre
Maria Ausenira Marques de Oliveira	Associação Verde Floresta
Mariangela de Moraes Messias Sousa	Seprof
Maristela Resendes	Seater
Raildo da Silva Lopes	Universidade Federal do Acre
Raimundo Nonato de Souza Bispo	Amopreb
Richard Wallace	Universidade da Flórida/Pesacre
Severino da Silva Brito	Associação Wilson Pinheiro
Tatiana Aparecida Balzon	Seprof
Ulisses Ricardo Vivan	Seater
Valderi Martins da Silva	Associação Verde Floresta
Zilino Dantas Martins	Banco da Amazônia S.A.

Tabela 2. Serviços e materiais utilizados na etapa de limpeza dos açaisais.

Descrição	Unidade	Valor unitário	Quantidade	Valor total	%
Serviço	-	-	-	80,00	56%
Identificação dos açaisais e abertura de caminhos para acesso	hd	20,00	4	80,00	-
Materiais	-	-	-	64,00	44%
Terçado	un.	20,00	2	40,00	-
Foice	un.	12,00	2	24,00	-

Onde: hd = homem dia.
Fonte: dados de pesquisa.

Tradicionalmente, a coleta dos cachos é feita utilizando a peconha (Fig. 1), técnica não recomendada, pois expõe o escalador a um alto risco de acidentes.

Para este trabalho considerou-se a coleta dos cachos pelo método de garra o qual utiliza os seguintes equipamentos de segurança: duas garras de ferro, corda para descer o cacho, capacete, cinto de segurança, luvas em couro e uma argola em aço fundido (Fig. 2). Neste método, que compreende a etapa seguinte do processo, ocorre

a coleta do fruto, amarrando-se o cacho em uma corda presa à cintura do escalador e descendo-o com a ajuda de uma pessoa que se encontra embaixo.

No painel técnico ficou definido que a produção média diária seria de 15 latas de açai e a receita obtida dividida em partes iguais entre escalador e produtor. Os coeficientes da atividade e os materiais utilizados estão apresentados na Tabela 3.

Foto: Lúcia Helena de Oliveira Wadt



Foto: Lúcia Helena de Oliveira Wadt

Fig. 1. Método tradicional de coleta de frutos de açai.

Foto: Lúcia Helena de Oliveira Wadt



Foto: Lúcia Helena de Oliveira Wadt

Fig. 2. Método com utilização de kit de segurança para a coleta de frutos de açaí.

Tabela 3. Serviços e materiais utilizados com os respectivos valores praticados em Brasiléia, AC, em novembro de 2008.

Descrição	Unidade	Valor unitário	Quantidade	Valor total	%
Serviços	-	-	-	680,58	77%
Colher, debulhar, ensacar e transportar até o local de entrega do produto	hd	20,00	34	680,58	-
Materiais	-	-	-	201,21	23%
Travessão de segurança, corda de polipropileno e 2 mosquetões em aço forjado	un.	21,70	1	21,70	-
Cinto de segurança em náilon e argola dupla de aço forjado	un.	38,61	1	38,61	-
Corda 0,60 mm (50 m)	m	18,71	1	18,71	-
Corda 0,30 mm (8 m)	m	4,49	1	4,49	-
Luvas em couro – raspa	un.	6,00	1	6,00	-
Lona plástica 3 m x 3 m	un.	42,00	1	42,00	-
Mosquetão com trava 3/8	un.	5,93	1	5,93	-
Argola em aço fundido – diâmetro: 5 cm	un.	0,27	1	0,27	-
Mochila em brim	un.	45,00	1	45,00	-
Capacete	un.	9,50	1	9,50	-
Saco de náilon 50 kg	un.	1,50	6	9,00	-

Onde: hd = homem dia.

Fonte: dados de pesquisa.

Custos

Na análise detalhada da composição dos custos, pode-se observar uma grande concentração de despesas com serviços, representando 74% dos custos totais, equivalentes a R\$ 760,58 para as 255 latas consideradas. As atividades de identificação dos açazais, abertura de caminhos para acesso, coleta, debulha, ensacamento e transporte do fruto até o local de comercialização estão contempladas nesses custos. As despesas com materiais, como o kit de escalada, sacos e demais utensílios necessários para a atividade, tiveram uma participação de 26% na composição final dos custos totais ou R\$ 265,21 (Fig. 3).

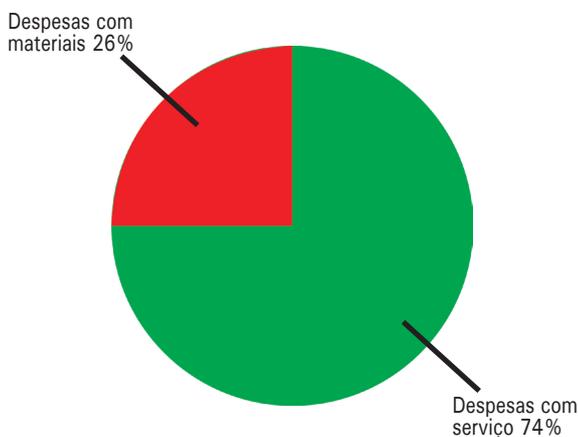


Fig. 3. Composição das despesas com materiais e serviços na atividade de extração de açaí (*E. precatoria*).

Receitas

A receita líquida obtida na atividade foi de R\$ 1.526,39, gerando uma remuneração diária individual de R\$ 30,07 para o proprietário da área e para o escalador, sendo esse valor R\$ 10,07 a mais que a remuneração média local.

Considerações finais

A maioria das áreas com ocorrência de açazais ainda não é explorada. Fatores como a falta de escalador e outras atividades desempenhadas pelos extrativistas acabam desmotivando o aproveitamento dessa importante fonte de renda da floresta.

A atividade representa uma oportunidade de trabalho para jovens produtores rurais, que podem

formar equipes de escaladores em suas respectivas comunidades e obter uma importante remuneração durante a safra.

A complementação da renda familiar com a extração do açaí representa uma boa oportunidade, devido à produção ocorrer justamente na entressafra da castanha (SÁ, 2004), podendo ser também mais uma atividade desenvolvida paralelamente com a produção de borracha.

Referências

EMBRAPA. **Critérios para o levantamento de sistemas de produção na Embrapa**. Brasília, DF, 2002. 15 p.

IBGE. **Produção Extrativa Vegetal**. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/pesquisas/pevs/default.asp>>. Acesso em: 10 out. 2008.

SÁ, C. P. de; BAYMA, M. M. A.; SILVA, F. de A. C.; GONZAGA, D. S. de O. M.; OLIVEIRA, E. L. de. **Estudo de caso: custo e rentabilidade para o sistema melhorado de extração de castanha-do-brasil na Reserva Extrativista Chico Mendes no Acre, 2004**. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2004. 4 p. (Embrapa Acre. Comunicado técnico, 162).

Comunicado Técnico, 170

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Acre

Endereço: Rodovia BR 364, km 14, sentido Rio Branco/Porto Velho, Caixa Postal 321, Rio Branco, AC, CEP 69908-970

Fone: (68) 3212-3200

Fax: (68) 3212-3284

<http://www.cpaafac.embrapa.br>

sac@cpafac.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão (2008): 200 exemplares

Comitê de publicações

Presidente: *Paulo Guilherme Salvador Wadt*

Secretário-Executivo: *Suely Moreira de Melo*

Membros: *Aureny Maria Pereira Lunz, Carlos Mauricio S. de Andrade, Elias Melo de Miranda, Giselle Mariano Lessa de Assis, José Marques Carneiro Júnior, Luciano Arruda Ribas, Patrícia Maria Drummond, Rivaldalve Coelho Gonçalves, Virginia de Souza Álvares*

Supervisão editorial: *Claudia C. Sena/Suely M. Melo*

Revisão de texto: *Claudia C. Sena/Suely M. Melo*

Tratamento das ilustrações: *Maria Goreti B. Santos*

Editoração eletrônica: *Maria Goreti B. Santos*

Expediente