

AÇAÍ, MAIS QUE UM FRUTO, SÍMBOLO DA CULTURA ALIMENTAR E BIOECONOMIA DA AMAZÔNIA

AMANDA PAIVA QUARESMA

é engenheira florestal com Msc. em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável, fundadora e CEO da empresa IARA Consultoria Sustentável, especialista em projetos socioambientais em empreendimentos comunitários para cadeias produtivas da sociobiodiversidade.

ANA MARGARIDA CASTRO EULER

é engenheira florestal, mestre e doutora em Ciências Ambientais e Florestais, pesquisadora da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), especialista em cadeias produtivas da sociobiodiversidade associadas aos territórios de povos e comunidades tradicionais na Amazônia.

O Brasil é o maior produtor, consumidor e exportador de açaí do mundo. O açaí é uma espécie nativa da Amazônia, símbolo da cultura alimentar dessa região. O estado do Pará responde pela maior parte da produção (90%) e o Amapá tem o maior consumo por habitante – 26 litros anuais por pessoa (G1, 2020).

Esse fruto ganhou notoriedade nacional e mundial como um alimento funcional por ser rico em fibras, gorduras, antocianinas e minerais. Também como ingrediente em diversos produtos de beleza. Vários potenciais usos estão sendo estudados, tais como propriedades anti-inflamatórias (Machado *et al*, 2019); tratamento de câncer de próstata (Jobim *et al*, 2019); e doença de Parkinson (Perdigão *et al*, 2022).

Existem duas espécies de açaí, o *Euterpe oleracea* (Mart) – conhecido popularmente como açaí de touceira – cuja área de ocorrência natural é a Amazônia oriental, região considerada como seu centro de

origem e diversidade genética, onde se encontram densas e diversificadas populações, ocupando com maior frequência terrenos que, em função do fluxo e refluxo das marés, estão submetidos a inundações periódicas (Oliveira *et al*, 2000). O segundo é *Euterpe precatória* (Mart) – conhecido como açaí solteiro – cuja área de ocorrência predominante é a Amazônia ocidental (Figura 1.). Essas espécies são consideradas hiperdominantes, o que, segundo estudos arqueológicos, pode estar associado a fatores antrópicos como o cultivo, consumo e dispersão de frutos pelas populações ameríndias ao longo dos últimos cinco a dez milênios (Neves; Hckenberger, 2019) e (Ter Steege *et al*, 2013). O período da safra varia de acordo com a sua região de ocorrência.

Embora o consumo de açaí pelas populações amazônicas seja muito antigo, é a partir do século XXI que esse produto alimentício desperta o interesse dos mercados fora da região, no âmbito nacional e internacional. Porém, há uma diferença marcante nos padrões de consumo. Na Amazônia, o açaí é consumido como alimento principal nas refeições, servido com peixe ou carne e farinha. Fora dessa região, é considerado uma bebida energética e misturado com açúcar e diversos outros

produtos como xarope de guaraná, granola, banana, amendoim, leite condensado etc. No mercado internacional, é classificado como um alimento funcional ou “super food” por sua composição rica em fibras, gorduras, carboidratos, proteínas antocianinas, compostos fenólicos, consumido em forma de “shakes”, em pó ou em cápsulas. Também tem sido utilizado pela indústria de cosméticos e higiene pessoal como componente na formulação de cremes, xampus e outros produtos.

FIGURA 1. Mapas de distribuição das espécies de açaí de touceira (*E. oleracea*) e solteiro (*E. precatoria*)

Fonte Flora do Brasil
Adaptado de Coradin
et al, 2022





Neste artigo, pretendemos apresentar um panorama geral da cadeia de valor do açaí a partir de sua origem. Discutindo sobre os fatores que fazem do açaí o principal produto da sociobioeconomia da Amazônia, com potencial para sustentar os pilares do desenvolvimento sustentável: preservação da floresta, desenvolvimento humano e crescimento econômico. Também orientar os consumidores sobre seu importante papel nesta cadeia, no momento de escolher a origem e as características do produto consumido.

Buscamos, assim, responder a algumas perguntas básicas relacionadas a sua origem, atores envolvidos na cadeia

produtiva e fatores que podem influenciar a sua valorização ou depreciação.

Considerando a sua extensa região de ocorrência e complexidade em termos de atores e ecossistemas, optamos pela espécie açaí de touceira (*Euterpe oleracea* Mart.) por seu maior volume de produção e o recorte territorial dos estados do Amapá (maior consumidor *per capita*) e do Pará, responsável por cerca de 90% da produção.

MAS AFINAL DE CONTAS, DE ONDE VEM O AÇAÍ CONSUMIDO NO BRASIL?

Os dados referentes ao volume de produção de açaí e sua distribuição geográfica apresentam divergências numéricas e ainda são pouco eficientes, já que as próprias bases oficiais são limitadas em mostrar a realidade complexa dessa cadeia de valor devido à alta informalidade das relações comerciais e trabalhistas que a permeiam.

O Censo Agropecuário realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no ano de 2017 e publicado em 2019, o mais atual até então, aponta o estado do Pará como responsável pela produção de 242 mil toneladas de açaí em 35,4 mil estabelecimentos rurais, ou seja, o maior produtor nacional do fruto.

FIGURA 2. Informativo do Censo Agropecuário 2017 por Unidade da Federação | Resultados Definitivos – Pará com recorte da produção de açaí em toneladas do fruto e número de estabelecimentos rurais

Fonte Censoagro 2017⁸

⁸ Disponível em: https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/pdf/am.pdf. Acesso em 13 fev. de 2023.



Resultados definitivos | Pará

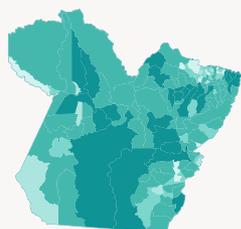
O Censo Agro 2017 nos permite conhecer os estabelecimentos agropecuários e os trabalhadores rurais, bem como quantificar o que é produzido na lavoura, na pecuária e também na agroindústria.

28,4 milhões de ha Área

Área dos **281,7 mil estabelecimentos agropecuários** do estado.

Número de estabelecimentos agropecuários, por municípios

- Até 350
- De 351 a 500
- De 501 a 1 000
- De 1 001 a 3 000
- Acima de 3 000



Utilização das terras

	Área (%)	Em relação a 2006
Lavouras		
Permanentes	2,7	↓
Temporárias	3,2	↓
Pastagens		
Naturais	6,8	↓
Plantadas	44,3	↑
Matas		
Naturais	38,3	↓
Plantadas	0,7	↑



579 Estabelecimentos agropecuários que produziram a soja em grão.
A produção estadual foi de 1,2 milhão de toneladas.

913 mil toneladas Lavoura temporária
Cana-de-açúcar produzida em 1,9 mil estabelecimentos agropecuários.



816 mil toneladas
Produção de dendê (coco) em 863 estabelecimentos.

35,4 mil toneladas Lavoura permanente (1)
Estabelecimentos produziram 242 mil toneladas de açaí (fruto).



14,3 milhões Efetivo de bovinos.



29,3 milhões Pecuária
Cabeças de aves (galinhas, galos, frangas e frangos).



647 milhões de litros
Produção de leite de vaca.



A produção de ovos atingiu 77 milhões de dúzias.

Pessoal ocupado

980 mil Número de pessoas ocupadas em atividades agropecuárias.



Se o assunto é Brasil, procure o IBGE.



/ibgecomunica



/ibgeoficial



/ibgeoficial



/ibgeoficial

www.ibge.gov.br 0800 721 8181



Importante destacar que se somam aos estabelecimentos agropecuários considerados pelo IBGE como “lavoura permanente” – não se trata de áreas plantadas, mas manejadas e com acesso à assistência técnica e crédito rural – os produtores extrativistas, 45.630 no total. Logo, chegamos a um número total de 81.030 propriedades que podem abrigar uma ou mais famílias.

A principal área de ocorrência da espécie e da atividade extrativista, que representa a maior parte da produção que chega ao mercado, está nas áreas inundáveis do rio Amazonas e seus afluentes, que sofrem diretamente a influência das marés. Logo, áreas da União, conforme o Art. 20, Título III, Capítulo II da Constituição Federal de 1988, ao declarar que “são bens da União: IV – as ilhas fluviais e lacustres nas zonas limítrofes”. Parte considerável desses espaços são territórios tradicionais ocupados historicamente por povos ribeirinhos que habitam as margens dos rios, reconhecidos pelo Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, que instituiu a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT).

No Pará, as principais regiões produtoras são as várzeas do Rio Tocantins, com 43% do valor da produção total do açaí-fruto e mais de 40 mil produtores. A segunda região é o território do Marajó, com 39% do valor da produção e mais de 25 mil produtores (Costa *et al*, 2021).

No Amapá, os números oficiais indicam 2.595 estabelecimentos agropecuários com produção extrativista e 1.901 com lavouras permanentes. Mas esses números ainda não capturam a realidade em campo, que indica número muito superior de estabelecimentos e lavouras permanentes. As principais regiões produtoras são as várzeas do Rio Amazonas, nos municípios de Macapá, Santana e Mazagão, e em menor proporção as várzeas estuarinas da Costa Atlântica, nos municípios de Amapá, Calçoene e Oiapoque.

O período da safra varia de acordo com a região de ocorrência, mas diversos fatores naturais associados principalmente ao clima (regime de chuvas) têm influenciado na alteração do período e intensidade das safras. Mas, de forma geral, a safra no Amapá ocorre no primeiro semestre (80% nos meses de maio a julho) e no Pará no segundo semestre. Há um sincronismo de safra, cuja razões

ainda são cientificamente desconhecidas. A prática do manejo de açazais nativos proporciona, entre outros benefícios, o aumento da produção e uma extensão no período de safra, de forma a diminuir o período de entressafra e responder ao crescimento contínuo da demanda sem comprometer a equilíbrio da floresta (Queiroz; Mochiutti, 2002).

Dois cultivares de açaí (BRS Pará e BRS Pai d'Égua) foram desenvolvidos pela Embrapa para plantios em áreas de terra firme em sistemas de monocultivo e agroflorestal. A área plantada ainda é pouco significativa. Alguns fatores limitantes a essa cultura estão associados ao alto custo de implantação e a demanda de irrigação.

Uma mensagem importante desta seção, ainda pouco conhecida dos consumidores de açaí em geral, é que o açaí é um fruto da Amazônia, extraído de florestas naturais e adubado pelos sedimentos da bacia hidrográfica do rio Amazonas. Ele proporciona segurança alimentar, gera renda e melhores condições de vida para as populações ribeirinhas, que retribuem com a conservação da floresta e seus serviços ecossistêmicos, tão importantes no combate às mudanças climáticas.

Isso significa que, para desenvolver a cadeia de valor do açaí, não é suficiente investir em políticas públicas voltadas apenas para questões tecnológicas ou comerciais. É imprescindível propor e executar políticas sociais que permitam que essa população, que desempenha papel fundamental na conservação da biodiversidade, possa alcançar qualidade de vida e seja valorizada pelo trabalho que realiza.

⁹ Disponível em: <https://www.embrapa.br/amazonia-oriental/portal-do-acai>. Acesso em 12 out. 2022

QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS AGENTES DESSA CADEIA?

FIGURA 3. Cadeia de valor do açaí no Marajó

Fonte Portal do Açaí, Embrapa Amazônia Oriental⁹



FIGURA 4. Cadeia de valor de produtos florestais não madeireiros.

Fonte Serviço Florestal Brasileiro (SFB)

COOPERATIVA/ ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES

Organiza produtores extrativistas em grupos para aumentar o poder de atuação e de negociação nos diferentes elos da cadeia produtiva.

EXTRATIVISTA

Atua no manejo da espécie em seu ambiente natural.

INSTITUIÇÕES DE APOIO E FOMENTO

São instituições que possuem linhas de crédito voltadas para o fomento da cadeia produtiva, tais como bancos e cooperativas.

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO OU INDÚSTRIA

Faz o beneficiamento e a fabricação de produtos com maior valor agregado.

COMÉRCIO

Faz a distribuição e a venda dos produtos *in natura* ou industrializados.

CONSUMIDOR

Público que compra e usa os subprodutos e produtos finais.

INTERMEDIÁRIO

Efetua o transporte e a revenda de um produto florestal a uma unidade de beneficiamento.



Estudo recente, publicado por professores da Universidade Federal do Pará (UFPA) (Costa *et al*, 2022) para subsidiar a proposição de uma política de bioeconomia para este estado, posiciona o açaí como principal cadeia produtiva compatível com a floresta. Sua estrutura é composta por extrativistas, produtores rurais, agentes intermediários, empresários da indústria de beneficiamento, atacadistas e batedores de açaí que abastecem os mercados locais, que consomem a polpa de açaí cotidianamente, como item importante da dieta local. Esse mesmo estudo destaca a importância do mercado local, que consome 53% dos frutos produzidos, quando comparado às rotas mais longas de abastecimento no âmbito nacional (45%) e internacional (2%) (Costa *et al*, 2021).

Segundo o último censo agropecuário do IBGE (2017), na Amazônia são cerca de 120 mil famílias com dois a quatro trabalhadores por família e uma economia que se espalha nas cidades gerando muitos empregos em pequenas unidades de processamento, chamadas de “amassadeiras ou batedeiras”, e nas agroindústrias exportadoras. O Pará possui mais de 100 empresas que comercializam o fruto, o que representa mais

de 1,2 milhão de toneladas anualmente. Esse montante chega a injetar na economia paraense algo em torno de US\$ 1,5 bilhão. Porém, esse valor é equivalente a apenas 3% do Produto Interno Bruto (PIB) do estado, segundo dados do Sindicato das Indústrias de Frutas e Derivados do Estado do Pará (Sindfrutas)¹⁰. Cenários projetados por pesquisadores da UFPA apontam que a tendência, se houver investimentos casados entre governo e iniciativa privada, é essa economia saltar de R\$ 3,7 bilhões (2019) para R\$ 109,3 bilhões em 2040 (Costa *et al*, 2021).

No Amapá, o arranjo produtivo local (APL) do açaí é um sistema tipicamente endógeno, com fortes bases em hábitos culturais e um grande mercado interno. A força do mercado local é tão expressiva que as empresas exportadoras só compram frutos de açaí no pico da safra (março a junho), quando o preço do produto ainda está competitivo (Carvalho, 2010). São cerca de 2.300 amassadeiras (batedores de açaí) só nos municípios de Macapá e Santana, gerando pelo menos 10 mil empregos entre atravessadores, processadores locais e indústria. O setor das amassadeiras de açaí proporciona o maior efeito de multiplicação da riqueza gerada a

¹⁰ Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2019/03/15/caminhos-do-acai-para-produz-95-da-producao-do-brasil-fruto-movimenta-us-15-bi-e-sao-paulo-e-o-principal-destino-no-pais.ghtml>. Acesso em 13 fev. 2023

partir da produção, retendo cerca de 50% da economia do açaí no Amapá (*op. cit.*).

Em função da localidade de colheita, a logística envolve diferentes atravessadores, com pelo menos dois elos: o atravessador que leva o açaí da comunidade até o porto (pedra) e o atravessador que leva o açaí do porto até a amassadeira. Mas em locais onde a logística é complexa, pela distância e pelas condições de transporte, é possível ter até quatro atravessadores na cadeia de valor.

A demanda de açaí para consumo no Amapá é muito superior à sua capacidade de produção. Dessa forma, a maior parte do abastecimento vem das ilhas do Pará (70%), localizadas próximas à capital amapaense, no território do Marajó.

Toda a produção que chega ao estado, tanto para o consumo local quanto para o abastecimento das indústrias de processamento, é desembarcada e comercializada em quatro áreas portuárias, chamadas popularmente de “pedras”, que funcionam como bolsa de valor do

açaí. A governança do sistema é feita pela grande teia de pequenos agentes, que de forma “invisível”, coletivamente decidem sobre a formação do preço do produto (Carvalho, 2010).

A empresa pioneira na exportação de açaí do Brasil para os mercados americano e europeu está localizada no Amapá, assim como a primeira cooperativa de produtores extrativistas a alcançar padrões de certificação FSC para manejo florestal, serviços ecossistêmicos e cadeia de custódia.

Um ator importante da cadeia não mencionado, mas que merece destaque, é o peconheiro, responsável pela coleta do açaí no topo das árvores. Trata-se de uma atividade de enorme relevância, pois em muitas regiões é fator limitante para a produção. Por essa razão, a sua remuneração pode atingir até 50% da quantidade coletada. Por outro lado, trata-se de uma atividade que envolve risco de acidente e desgaste físico, além de contar com a participação de trabalho infantil. Por este motivo, é alvo de intenso debate no Conselho Superior da Justiça do Trabalho (2016) e em algumas organizações da sociedade civil devido ao grau de precariedade da atividade. Se por um lado a participação de crianças e jovens na

atividade produtiva tem um viés cultural e de transmissão de conhecimentos e práticas, por outro, a mercantilização desse produto para abastecimento de agroindústrias impõe uma melhor regulação dessa atividade.

Considerando seu lastro imemorial nas culturas amazônicas e seu potencial de mercado, o açaí é uma cadeia de valor que gera renda, empregos e retém a riqueza na região amazônica, promovendo um modelo mais próximo do ideário de sustentabilidade. Contudo, diante de um mercado crescente e um processo de “commoditização” dessa cultura, há uma preocupação quanto à garantia do abastecimento local e segurança alimentar das populações mais empobrecidas e à descaracterização do sistema de produção associado à cultura ribeirinha, com a intensificação da produção nas áreas de várzea e/ou a migração da produção para áreas de plantio.

A PRODUÇÃO É SUSTENTÁVEL?

A maior parte da produção de açaí é de origem extrativista e de baixo ou mínimo impacto ambiental, com retorno socioeconômico expressivo para os produtores rurais ribeirinhos, indígenas e agricultores familiares.

No entanto, o aumento na produção de açaí na Amazônia não oferece ainda garantia de que isso ocorra sem pressão sobre a floresta.

Especificamente, existem riscos de intensificação do uso das áreas de várzea, “açaização”, com o raleamento ou mesmo eliminação das demais espécies, em geral, associados à falta de assistência técnica. Estudos realizados em 47 localidades nas regiões do Marajó e Rio Tocantins, no Pará, apontaram redução significativa na riqueza e abundância de espécies arbóreas, resultado de diferentes intensidades de adensamento das áreas de ocorrência de açaizais nativos (Freitas *et al*, 2021).

Por outro lado, a expansão dos plantios em regiões de terra firme também pode vir a pressionar o desmatamento de novas áreas. Neste sentido, como recomendado por Smeraldi & Santos (2021),

“é preciso investir expressivamente em arranjos pré-competitivos (APCs) que viabilizem a reputação dos territórios de origem e dos diversos tipos de açaí, em padrões de qualidade em sinergia com turismo, proporcionando a diversidade de produtos e subprodutos, e processos de certificação que contribuam para prevenir o risco do crescimento de produção com desmatamento”.

Também é necessário entender que o açaí representa um dos muitos potenciais da biodiversidade na Amazônia e que é urgente incentivar a diversificação da produção por meio do apoio à estruturação de outras cadeias de espécies nativas que têm mercado atual ou potencial. O açaí é o principal produto da sociobiodiversidade hoje, mas não é o único.

QUAIS SÃO OS FATORES DE RISCO DESSA CADEIA?

A flutuação de valores dentro da cadeia do açaí pode estar logo em seu início, no preço que é pago ao produtor/extrativista na fruta *in natura*. Devido às limitações logísticas para escoamento da produção, um ator muito conhecido nessa cadeia, o “atravessador”, entra como a figura que facilita a chegada da produção de açaí aos grandes centros de consumo local e nos portões das indústrias de processamento.

A sazonalidade também é um fator fundamental para que os valores de preço flutuem a ponto de triplicar no período conhecido como entressafra. A safra de açaí, geralmente, está concentrada nos meses de setembro a dezembro e a entressafra de janeiro a agosto.

Existem muitas variações locais. Uma mesma comunidade ribeirinha pode ter açaí de um lado do rio em determinada época do ano, e não ter do outro lado, onde a produção pode vir a ser coletada no período seguinte. Apesar dos avanços em tecnologias de melhoramento genético e boas práticas de manejo, a produção do açaí ainda não está distribuída de modo regular ao longo dos meses no ano. A sazonalidade (safra e entressafra) presente na produção de frutos, especialmente no caso do extrativismo, exige que as agroindústrias de açaí operem com múltiplas espécies de frutas e produtos ao longo do ano, como maneira de reduzir a capacidade ociosa.

Existem fatores que tornam o açaí produzido no Brasil pouco competitivo no mercado internacional, como a falta de certificação da origem do produto e de seu processo de beneficiamento que possibilita a rastreabilidade ao consumidor final; a qualidade do produto e seus derivados, entendendo que o açaí é visto como superalimento por parcela de seus consumidores; ainda não há políticas públicas para organizar, orientar e desenvolver de forma igualitária todos os elos da cadeia; baixo investimento em ciência e tecnologia

para ampliar o campo das pesquisas relacionadas ao fruto no intuito de dominar toda a cadeia. Ou seja, uma série de desafios que precisam ser melhor trabalhados para garantir um processo de verticalização da cadeia dentro da região produtora de matéria-prima.

Por fim, a perspectiva de concorrência com o açaí plantado em outros países tropicais, como aconteceu com o látex e o cacau, cujos principais centros de produção migraram para o sudeste asiático e países africanos, respectivamente.

QUAL O PAPEL DO CONSUMIDOR NA PROMOÇÃO DA SUSTENTABILIDADE DESTA CADEIA DE VALOR?

Muito tem sido discutido sobre o papel dos consumidores como atores que têm o poder de liderar a transição para sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. Consumidores “empoderados”, bem informados, podem incentivar a inovação, a concorrência e o comércio justo.

Existe uma imensa lacuna entre a Amazônia como geradora de matéria-prima e agregadora de valor. A promoção e distribuição da riqueza a partir dos produtos da floresta está

condicionada à capacidade beneficiá-los na própria região, gerando impostos, emprego e renda. Então uma reflexão importante é: você está consumindo um produto da Amazônia, mas esse produto foi produzido na Amazônia?

Existe um número considerável de agroindústrias processadoras de polpa no Pará, mas o produto final encontrado nas prateleiras dos supermercados é produzido, geralmente, em outras regiões. A seguir apresentamos algumas iniciativas de agroindústrias de base comunitária que estão buscando entrar neste mercado.

No Amapá, o destaque é a Amazonbai¹¹, cooperativa de produtores extrativistas criada em 2017 para comercializar açaí processado. Para se diferenciar, a cooperativa certificou suas áreas de produção (manejo florestal e serviços ecossistêmicos FSC – CC131371) e agroindústria (cadeia de custódia FSC – C143197), beneficiando aproximadamente 150 famílias. Parte dos lucros da cooperativa (5%) vai para o Fundo Açaí, destinado à promoção do ensino médio profissionalizante.

Uma outra iniciativa, ainda embrionária, é a Empório Uasei¹², dos povos indígenas do Oiapoque, que processa e comercializa polpa

¹¹ Saiba mais em: https://www.instagram.com/amazonbai_/

¹² Saiba mais em: <https://www.instagram.com/uaseiacai/>

de açaí para o mercado local. Ela faz parte do Programa de Gestão Territorial e Ambiental das Terras Indígenas Uaçá, Juminã e Galibi, que contempla uma paisagem de 518.545 hectares que é morada dos povos Karipuna, Galibi-Marworno, Palikur e Galibi Kali'na.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Não há dúvida sobre a importância do açaí para a segurança e cultura alimentar da população, assim como para a economia da região amazônica.

E que novos mercados vêm se consolidando em todo Brasil e no mundo, gerando um impulso progressivo na demanda por esse produto. As florestas de várzea são a principal fonte natural dos frutos, coletados com mão de obra familiar. São alguns milhões de hectares de florestas nativas que produzem alimento, serviços ecossistêmicos e meios de vida para a população ribeirinha.

Para que essa cadeia de valor seja alavancada, é imperativo investimentos na sua estruturação, com o aumento da produção

associado à inclusão social e conservação das florestas. A realidade atual é de limitado acesso às estruturas básicas do Estado (saúde, educação, mobilidade e infraestrutura – eletricidade, água tratada e internet) e baixa organização social. Por isso, políticas sociais de inclusão, fortalecimento das associações e cooperativas e garantias de direitos básicos para as comunidades extrativistas devem ser premissa das ações a serem desenvolvidas em prol da cadeia do açaí.

Devido a esse quadro de insuficiências e ao fato de o produto ser altamente perecível, é necessária toda uma estrutura que permita que os frutos possam chegar aptos ao processo de beneficiamento nas indústrias, com a adoção de protocolos de boas práticas de coleta, armazenamento e transporte da matéria-prima. A sazonalidade da oferta também é um desafio que pode ser vencido com pesquisa, transferência de tecnologia e fomento para a atividade produtiva.

Entre as recomendações propostas nos diversos fóruns que promovem a governança para essa cadeia e sistematizadas por Costa e outros (2021) destacamos: um programa de CT&I, crédito e assistência técnica; criação de

um sistema contínuo de base de dados para essa cadeia de valor; política fundiária de regularização dos territórios de uso comum (Resex, PAE, PDS, Quilombos, TI e outros); desenvolvimento de mecanismos financeiros, como Pagamento por Serviço Ambiental (PSA) produto-produtor; sistema de rastreabilidade e certificação da origem sociocultural e dos serviços ambientais embutidos nos produtos; e política fiscal de redistribuição de renda gerada pelos produtos fora do estado para a economia local.

Por fim, esperamos que o “boom” do açaí seja uma forma de levar a Amazônia para o mundo, promovendo a diversificação dos sistemas alimentares, a conservação das florestas e a valorização dos seus povos. Contudo, há que se ter muita atenção, para que o aumento da demanda não ameace o abastecimento regional, transformando o açaí em artigo “de luxo”, ou que esse produto se transforme em um “commodity” produzido fora de sua região de origem.