



Instituto
terroá

Ciclo de Debates: Riscos e Recomendações na Cadeia de Valor do Açaí

RELATÓRIO DO CICLO



Ciclo de Debates: Riscos e Recomendações na Cadeia de Valor do Açaí

RELATÓRIO DO CICLO (2021)

ÍNDICE

- 4 Prefácio
- 6 Introdução e Objetivo
- 7 Processo
- 8 Organização do Ciclo

Equipe Técnica Instituto Terroá

Caroline Fontolan
Fernando Mattos
Luís Fernando Iozzi
Maria Luiza Benini
Renata Guerreiro

Palestrantes e Revisores Técnicos

Anderson Sevilha¹
Carlos Baratinha²
Leomar Prezotto³
Sérgio Nunes³
Tadeu Costa⁴
Tiago Souza⁵
Raimundo Brito⁶

Colaboradoras/es

Alexandre Goulart⁷
Amanda Quaresma³
Cláudia de Souza³
Daniela Vilela⁸
Dolores Brito⁹
Érika Pinto¹⁰
Fernanda Vaz⁸
Ronaldo Freitas¹¹
Rossynara Marques³
Rogério Corrêa⁹

Avisos Importantes

Os conteúdos deste relatório podem ser usados por qualquer pessoa, contanto que seja reconhecida a autoria do Instituto Terroá. Isto não representa uma licença para realizar uma releitura ou revenda de qualquer informação relatada. Caso pretenda realizar uma releitura ou rever qualquer conteúdo contido neste relatório, é necessário que obtenha uma autorização prévia e expressa do Instituto Terroá. Não se recomenda atuar com base nas informações contidas nesta publicação sem obter aconselhamento profissional específico. Na medida permitida pela lei, o Instituto Terroá não aceita ou assume qualquer compromisso, responsabilidade ou dever de arcar com qualquer consequência de qualquer outra pessoa agindo ou se abstendo em função das informações contidas neste relatório ou por qualquer decisão nele baseada. Documento elaborado pelo Instituto Terroá, em colaboração com especialistas e membros da iniciativa Diálogos Pró-Açúcar.

1 Embrapa. **2** Cooperativa Sementes do Marajó.
3 Consultor. **4** Amprunam. **5** UEAP. **6** Cofruta.
7 Conexus. **8** FSC Brasil. **9** Inmetro. **10** IPAM. **11** UEBT.

PREFÁCIO

O açaí (*Euterpe oleracea* e *Euterpe precatoria*), fruto do açazeiro, palmeira típica da região amazônica, possui um valor inestimável tanto para a população local quanto para o desenvolvimento de uma bioeconomia inclusiva da Amazônia. Trata-se de um alimento saboroso e de alto valor nutricional, que integra a dieta alimentar cotidiana das populações ribeirinhas e da população urbana dos principais estados produtores, compondo, assim, a diversa e rica cultura dos seus povos e da sua região.

No entanto, a partir da década de 1990, o consumo do açaí deixou de estar restrito à Amazônia e expandiu-se em escalas nacional e internacional. Desde então, o açaí vem se tornando um alimento cada vez mais conhecido e valorizado, e a demanda pelo fruto tem aumentado significativamente nos últimos anos. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção anual do fruto ultrapassou 1,6 milhão de toneladas em 2019, proveniente, em grande parte, do extrativismo.¹ O estado do Pará é responsável por mais de 90% da produção de açaí a nível nacional. Anualmente, além disso, são produzidas mais de 250 mil toneladas de polpa, e o produto é comercializado para mais de 40 países, com destaque para os Estados

Unidos e o Japão enquanto maiores importadores.²

É importante salientar que a crescente demanda pelo fruto a níveis nacional e internacional tem ocasionado uma expansão desordenada da produção e chamado a atenção das organizações ambientalistas. Isso porque o incremento da produção tem se dado, em grande parte, pela expansão de monocultivos, associados a um alto consumo hídrico e, potencialmente, ao uso de pesticidas e fertilizantes. Além desses fatores, há uma série de outras questões que precisam ser aprimoradas ao longo de toda a cadeia, dentre as quais se encontram, por exemplo, a adoção de boas práticas na coleta e no manejo, o descarte inadequado do caroço do fruto resultante da produção de polpa, sistemas de rastreabilidade, condições precárias de trabalho, acesso a crédito e assistência técnica e a adesão a padrões de sustentabilidade, entre muitos outros.³

Diante da importância do açaí como um componente essencial da cultura amazônica e do seu potencial de geração de renda para as comunidades agroextrativistas e para o desenvolvimento econômico da Amazônia – no âmbito de uma bioeconomia solidária e inclusiva –, e diante dos inúmeros

¹ IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Produção Agrícola Municipal/PAM, 2019. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1613#resultado>. Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (PEVS), 2019. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/289#resultado>. Acesso em: 15 jul. 2021. ² TAVARES, G. S. et al. Análise da produção e comercialização de açaí no estado do Pará. Brasil. International Journal of Development Research, v. 10, n. 4, 2020, p. 35215-35221. ³ IPAM (Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia). Desafios para a sustentabilidade na cadeia do açaí – Subsídios para a iniciativa Açaí Sustentável. 2018. Disponível em: <https://ipam.org.br/wp-content/uploads/2021/06/Desafios-para-a-Sustentabilidade-na-Cadeia-do-Acai.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2021.

desafios que compreendem esta cadeia de valor, para que alcance os requisitos de uma cadeia justa e sustentável, surgiu o Diálogos Pró-Açaí, no final de 2018. Trata-se de uma rede multissetorial com o propósito de promover um debate qualificado em prol do fortalecimento e da sustentabilidade desta importante cadeia da sociobiodiversidade. A iniciativa se originou do “Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável”, parceria entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Cooperação Alemã para o Desenvolvimento Sustentável (GIZ), por meio da Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, contando com o apoio de execução do consórcio IPAM/EcoConsult e Instituto Terroá, além de diversas outras organizações colaboradoras.

A partir de 2021, esta rede tem sido apoiada pelo projeto “Bioeconomia e Cadeias de Valor”, também uma parceria entre o MAPA e a GIZ.

Atualmente a iniciativa conta com 60 organizações e envolve mais de 100 representantes de setores governamentais, empresas, cooperativas e associações, instituições financeiras, incubadoras/aceleradoras, redes nacionais multissetoriais, sistemas de

certificação, organizações do terceiro setor, universidades, centros de pesquisa e de assistência técnica. Dentre as organizações parceiras se encontram o Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM), a Plataforma Brasileira de Normas Voluntárias de Sustentabilidade, por meio do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), o World Wildlife Fund (WWF-Brasil), o Projeto Private Business Action for Biodiversity (PBAB/GIZ), o Projeto Cadeias de Valor Sustentáveis (ICMBIO/US Forest Service), o Instituto Conexsus,

o Projeto Bem Diverso (EMBRAPA/PNUD/GEF), assim como empresas e cooperativas diversas.

Dentre as diversas ações empreendidas pela iniciativa, o presente Ciclo de Debates foi organizado e realizado pelos seus integrantes,

como será apresentado a seguir. Espera-se que este documento venha somar para o desenvolvimento sustentável da cadeia do açaí, promovendo o fortalecimento das políticas públicas existentes e apontando caminhos para a construção de novas alternativas. Espera-se, também, que este documento inspire seus integrantes a desenvolverem soluções criativas e democráticas para os desafios apresentados.

ESPERA-SE QUE ESTE DOCUMENTO VENHA SOMAR PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA CADEIA DO AÇAÍ, PROMOVENDO O FORTALECIMENTO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS EXISTENTES E APONTANDO CAMINHOS PARA A CONSTRUÇÃO DE NOVAS ALTERNATIVAS

INTRODUÇÃO E OBJETIVO

Com o propósito de promover uma discussão qualificada sobre a cadeia de valor do açaí junto a seus membros e participantes, a iniciativa Diálogos Pró-Açaí realizou o Ciclo de Debates: "Riscos e Recomendações na Cadeia de Valor do Açaí", nos meses de março a junho de 2021, de forma virtual. Este Ciclo teve como objetivo fazer uma análise aprofundada sobre os diversos riscos e desafios presentes neste segmento, além de mapear iniciativas e projetos que atuam para solucionar esses problemas, favorecendo, assim, a elaboração de recomendações para o desenvolvimento justo e sustentável do setor.

ANÁLISE SOBRE OS
DIVERSOS RISCOS E
DESAFIOS PRESENTES
NA CADEIA DE VALOR
DO AÇAÍ

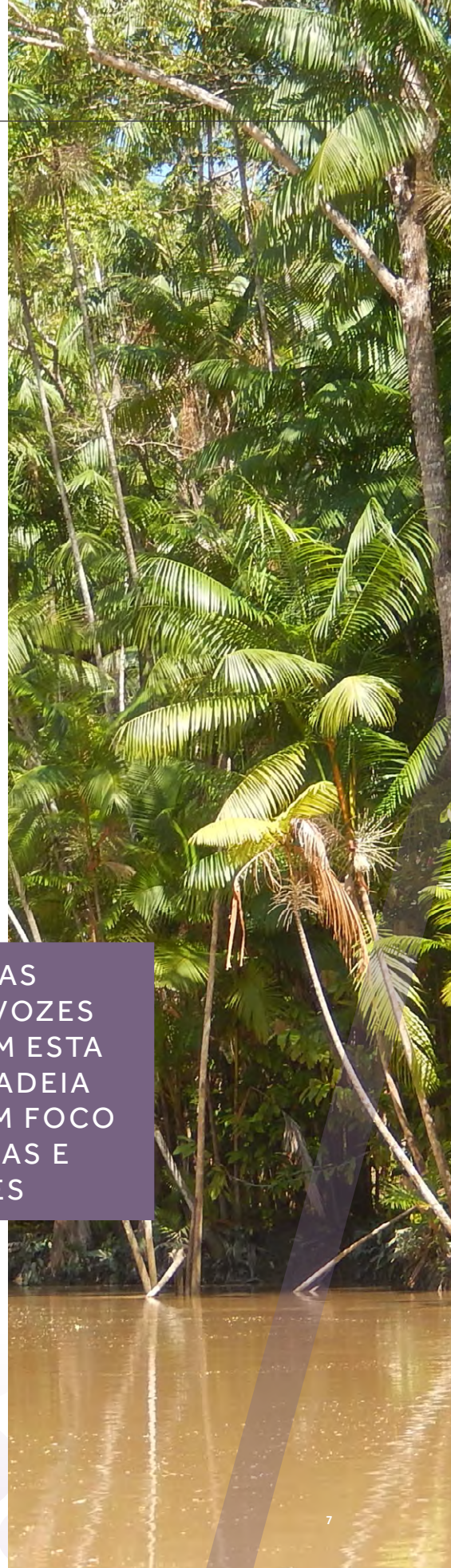


PROCESSO

A construção deste Ciclo se deu de forma colaborativa, a partir dos Grupos de Trabalho (GTs) que atualmente compõem a iniciativa – Governança e Gestão da Informação e Padrões de Sustentabilidade⁴ –, sendo que a priorização de temas e de convidados foi discutida de forma aprofundada neste último. O grupo em questão almejou abarcar as diferentes vozes que compõem esta complexa cadeia de valor, com foco em demandas e soluções em curso, o que engloba desde aspectos de sustentabilidade, rastreabilidade, boas práticas de coleta e manejo e gestão organizacional de empreendimentos comunitários, até questões de ordem macro vinculadas à comercialização, acesso a mercados e exportação, aos dados e informações da cadeia, bem como a aspectos tributários e de organização setorial.

ABARCAR AS
DIFERENTES VOZES
QUE COMPÕEM ESTA
COMPLEXA CADEIA
DE VALOR, COM FOCO
EM DEMANDAS E
SOLUÇÕES

4 Estes foram criados em consequência das demandas mapeadas pelos integrantes da iniciativa no segundo semestre de 2020. O GT Governança e Gestão da Informação trata das questões basilares da rede, discute e planeja ações e Forças-Tarefa em torno do tema dados e informações sobre a produção e comercialização do açaí, e conta com a participação de representantes de diversos setores da cadeia, como cooperativas, empresas, organizações governamentais e não governamentais e órgãos de pesquisa; o GT Padrões de Sustentabilidade conta com representantes de diversos padrões de sustentabilidade que atuam no setor, com entes governamentais e não governamentais e demais colaboradores; assim como o primeiro GT mencionado, viabiliza suas atividades via planejamento estratégico e Forças-Tarefa.



ORGANIZAÇÃO DO CICLO

O Ciclo de Debates foi dividido em três seminários envolvendo as temáticas "produção e manejo"; "beneficiamento e industrialização"; e "comercialização e acesso a mercado".

Estes seminários foram gravados, e estão disponíveis no canal do Instituto Terroá no YouTube.⁵

I Produção e manejo

10/03/2021

9-12h

■ **Objetivo**

- Compreender os principais riscos e desafios e mapear experiências e projetos-piloto relacionados à primeira etapa da cadeia - produção e manejo.

■ **Sessão**

- Abertura: Instituto Terroá
- Aspectos ecológicos relativos à produção e manejo do açaí/ Anderson Sevilha (Embrapa/ Projeto Bem Diverso)
- Desafios relacionados à produção e manejo do açaí/ COFRUTA⁶/ Raimundo Brito (Presidente da COFRUTA)
- A experiência da Sementes do Marajó⁷ na produção e manejo do açaí/ Carlos Baratinha (Presidente da Cooperativa Sementes do Marajó)
- Debate
- Fechamento: Síntese dos principais riscos, desafios e experiências-piloto apresentadas durante o evento/ Instituto Terroá

II Beneficiamento e Industrialização

22/04/2021

9-12h

■ **Objetivo**

- Compreender os principais riscos e desafios e mapear experiências e projetos-piloto relacionados à primeira etapa da cadeia - produção e manejo.

■ **Sessão**

- Abertura: Instituto Terroá
- Normas sanitárias para a agroindústria do açaí/ Leomar Prezotto (Consultor)
- Iniciativas para o reaproveitamento de resíduos do açaí/ Tiago Souza (UEAP)
- Debate
- Fechamento: Síntese dos principais riscos, desafios e experiências-piloto apresentadas durante o evento/ Instituto Terroá

⁵ Link de acesso: Ciclo de Debates https://www.youtube.com/playlist?list=PL8ytTlo3gjuyzAJ3xqcMRfN_AAdepqx ⁶ Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba (COFRUTA), com sede em Abaetetuba (PA). ⁷ Cooperativa de Ribeirinhos Extrativistas Agroindustrial do Marajó (Sementes do Marajó), com sede em Curralinho (PA).

III Comercialização e Acesso a Mercado

02/06/2021

9-12h

■ **Objetivo**

- Compreender os principais riscos e desafios e mapear experiências e projetos-piloto relacionados à terceira etapa da cadeia - comercialização e acesso a mercado.

■ **Sessão**

- Abertura: Instituto Terroá
- Entraves e potencialidades para o comércio do açaí no mercado internacional e nacional/ Sérgio Nunes (Consultor empresarial)
- Das comunidades para as grandes empresas: a experiência da APRUNAM⁸ na comercialização do açaí/ Tadeu Costa (Presidente da AMPRUNAM)
- Debate
- Fechamento: Síntese das sessões componentes do Ciclo de Debates e perspectivas futuras/ Instituto Terroá

⁸ Associação dos Moradores e Produtores Rurais de Nazarezinho do Meruí (AMPRUNAM), com sede em Igarapé-Miri (PA).



SEMINÁRIO I

■ Palestrantes

- Anderson Sevilha (Embrapa/Projeto Bem Diverso)
- Raimundo Brito (Presidente da COFRUTA)
- Carlos Baratinha Oliveira (Presidente da Cooperativa Sementes do Marajó)

■ Participantes: 40

■ Sessões

- Apresentação da proposta do Ciclo de Debates
- Síntese das palestras
- Debate e encaminhamentos



Sessão I: Apresentação da proposta do Ciclo de Debates

Questões norteadoras do Seminário

- Quais os principais desafios que você e sua comunidade enfrentam relacionados à produção e coleta do açaí?
- Quais experiências exitosas você e sua comunidade têm vivenciado na solução desses riscos?
- Quais projetos-piloto estão em curso no sentido de mitigar esses riscos?

Os participantes foram convidados a responder a seguinte questão em uma plataforma de interação online:

Em relação aos riscos presentes na produção e coleta do açaí, quais experiências ou projetos-piloto você tem observado ou executado para superá-los? Além disso, foi solicitado que os participantes enviassem suas questões via chat durante o debate.

Sessão II: Síntese das palestras

Aspectos ecológicos relativos à produção e ao manejo do açaí

Foram abordados os seguintes temas: expansão da monocultura do açaí; retirada de Área de Preservação Permanente (APP); diversidade de fauna e flora/ polinização e erosão genética;

redução da diversidade de espécies na área de várzea; riscos associados em relação à açaiização e ampliação das monoculturas versus a adoção de sistemas agroflorestais (SAFs); proposições e experiências positivas: a experiência do Manejaí no manejo de mínimo impacto.

Para elucidar o tema, foram revisitadas algumas definições, com destaque para o termo açaiização, que se remete à roçagem, derrubada de outras espécies nativas, abertura de clareiras, favorecimento/ plantio de mudas de açaizeiros e desbastes dos perfilhos. Ocorre geralmente em pequenas propriedades, e também está relacionada a impactos ambientais. Este processo ocasiona a fragmentação do habitat e a homogeneização da paisagem.

Em um ambiente conservado na Amazônia, é possível observar grande quantidade de espécies. Quando ocorre o desmatamento, observam-se

grandes impactos decorrentes da perda dessa biodiversidade, que interferem no fluxo genético

AÇAIIZAÇÃO SE REMETE À ROÇAGEM, DERRUBADA DE OUTRAS ESPÉCIES NATIVAS

das espécies da flora e da fauna, resultando na fragmentação florestal, o que ocasiona uma "erosão genética". Essas alterações afetam negativamente os serviços ambientais prestados pela floresta. Além disso, a floresta amazônica exerce um papel fundamental enquanto mantenedora do ciclo da água de toda a América do Sul. O desmatamento, portanto, prejudica a manutenção desse sistema hídrico e interfere na ciclagem de nutrientes desses ecossistemas.

O MANEJAÍ: Centro de Referência em Manejo de Açaizais Nativos do Marajó

A técnica do MANEJAÍ foi desenvolvida pelos técnicos da Embrapa José Antônio Leite e Silas Mochiutti. A proposta desse manejo é a de manter, em áreas de 25m x 25m, um número adequado de espécies florestais e touceiras de açaí. O objetivo é preservar o maior número de espécies para manter a diversidade no local. Para isso, são implantadas 25 touceiras de açaí, com distanciamento de 5m x 5m. Chegou-se, então, à fórmula que prevê a manutenção de pelo menos 16 indivíduos arbóreos, sendo 10 árvores finas (15cm a 60cm de circunferência), três médias (60 cm a 140 cm) e três grossas (a partir de 140 cm). Esse arranjo proporciona a entrada de luz de modo uniforme no sistema.

A manutenção deste manejo possibilita o aumento da diversidade florestal; o aumento da produtividade para cinco a seis toneladas por hectare (a média sem manejo é de uma a duas toneladas por hectare); a ampliação do período de safra; a redução do esforço físico do coletor, pois ocorre uma diminuição da altura dos indivíduos arbóreos; e o aumento da segurança na coleta dos cachos.

As etapas do manejo de mínimo impacto de açaizais nativos são as seguintes: delineamento da parcela (25m x 25m); inventário das espécies florestais e touceiras de açaí; processamento dos dados do inventário e

interpretação; e intervenção, caso necessário, objetivando sempre manter o maior número de espécies dentro do sistema. Esta intervenção pode consistir no plantio de espécies de açaí e também de outras espécies florestais, visando ao enriquecimento da área.

O trabalho do MANEJAÍ vem sendo feito por meio de oficinas que visam formar membros facilitadores e que atuam nos seus respectivos territórios. Além desse aspecto, a iniciativa apoia também a colheita, o transporte, a comercialização, a gestão e a sustentabilidade desse fluxo como um todo.

Destacam-se os seguintes aspectos relacionados ao trabalho feito pelo MANEJAÍ:

- **Em relação à diversidade: auxilia na manutenção da diversidade de espécies; no fluxo genético e na conservação das APPs;**
- **Em relação às questões ambientais: auxilia na manutenção do ciclo da água; no estoque de carbono; na ciclagem de nutrientes; e no controle de erosão; possibilita que ocorra polinização e que os serviços ambientais continuem sendo prestados;**
- **Em relação às questões sociais: auxilia no desenvolvimento sustentável; na bioeconomia; na economia circular; na inclusão social; no desenvolvimento de capacidades locais; no aumento de rendas de comunidades e no fortalecimento cultural.**

Desafios relacionados à cadeia do açaí – a visão das cooperativas

Breve histórico e informações sobre as cooperativas.

COFRUTA: Os primeiros projetos desta cooperativa foram financiados pelo Banco da Amazônia em 1996, e as informações recebidas pela assistência técnica da EMATER eram divergentes dos modelos costumeiramente aplicados dentro das áreas de várzea. Desse modo, os cooperados começaram a buscar por novas tecnologias para melhorar essas formas de manejo e criaram o Centro de Treinamento TIPI-TI, uma organização dos trabalhadores que buscavam por parcerias para fornecer esses treinamentos, criada em parceria com o Museu Emílio Goeldi e a Embrapa. Foi a partir desse momento que o conceito de manejo e suas técnicas passaram a ser conhecidos e assimilados dentre os comunitários da região. Os trabalhos eram realizados com agricultores e filhos de agricultores que estavam em busca desse financiamento.

Além do açaí, a COFRUTA também realiza, atualmente, a coleta de sementes oleaginosas, como a andiroba, ucuuba, murumuru, patauá, tucumã, pracaxi, entre outras espécies. As regiões de monocultivo presentes ao redor do território já ocasionaram alguns impactos ecológicos, como o aparecimento de determinados besouros. Além disso, os cooperados são orientados a preservar as espécies de igarapés e também replantar as espécies retiradas.

SEMENTES DO MARAJÓ: A cooperativa, criada em 2014, conta com a participação de 1.500 famílias e 103 cooperados. Teve origem a partir do movimento das comunidades eclesiais de base (CEBs). Em 2004, foram criadas oito associações e, a partir disso, o primeiro projeto relacionado ao manejo de açaí foi aprovado, com apoio do Ministério do Meio Ambiente (MMA). Em 2012/2013, teve início um projeto coordenado pelas ONGs Peabiru e Pronatura, que consistia na instalação de uma indústria de açaí em Curralinho (PA) (que não foi adiante por falta de apoio do poder público local) e na criação de uma cooperativa – dando origem à Sementes do Marajó.

A cooperativa compra o açaí dos comunitários e os auxilia em diversas outras ações, como o acesso ao Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e a emissão de documentos, com apoio da EMATER e da CONAB; Além disso, organiza portos de embarque, o que envolve questões de qualidade dos produtos, como o peso e a inspeção dos frutos, e fornece apoio logístico aos comunitários.

Temas de destaque na fala dos cooperados

Segurança no trabalho

Embora tenham sido realizadas ações por algumas organizações para discutir sobre este assunto junto à COFRUTA e desenvolver equipamentos para fazer a coleta de alguns produtos, ainda não foi possível desenvolver um instrumento eficaz voltado à coleta do açaí.

Foi desenvolvida uma vara para a coleta dos cachos, porém os frutos não tinham a sua maturidade facilmente identificada do chão. Em virtude disso, o manejo ainda continua sendo realizado da forma convencional, de modo que o açazeiro não passe de dez metros de altura, removendo-se as estirpes quando necessário. Segundo os levantamentos realizados, a cooperativa não registrou qualquer acidente nos últimos dez anos. Também, foi firmada uma parceria com o corpo de bombeiros, com a finalidade de realizar um treinamento sobre primeiros socorros por conta da grande quantidade de animais peçonhentos presentes na região.

Uma alternativa utilizada pelos cooperados da Sementes do Marajó com o intuito de aumentar a segurança no momento da coleta é a realização do manejo das palmeiras para que elas fiquem mais baixas, aumentando sua resistência e diminuindo os riscos de quebras. No Rio Canaticu, o Instituto Peabiru vem desenvolvendo ações nesse sentido, a fim de identificar quais equipamentos são aceitos pelos agricultores, considerando design, cor e forma do equipamento. Um desses equipamentos é um cinto para inserção dos cachos coletados, para que suas mãos estejam disponíveis para segurar adequadamente os troncos, com mais segurança, além de capacetes e óculos.

Manejo dos açazais e certificação

No manejo dos açazais praticado pela COFRUTA, permanecem, em média, de 350 a 400 touceiras de açai por hectare, tendo influência de maré a cada 24 horas. A cooperativa também trabalha com um processo de certificação de alguns produtos, dentre eles o açai. Houve uma tentativa de se realizar uma certificação da paisagem, com apoio da WWF. Essa atividade resultou em um compilado de conhecimentos, que puderam ser compartilhados com os outros cooperados; além disso, foram realizados inventários das áreas, possibilitando o reconhecimento de espécies florestais oleaginosas, que atualmente são coletadas.

Demandas e proposições

Partindo da premissa de que se quer criar uma economia forte para o açai, que seja sustentável, duradoura e que beneficie a todos os envolvidos, sugere-se às indústrias do setor a criação de um fundo para apoiar os coletores e produtores de açai, ou seja, as pessoas que estão na ponta da cadeia, retornando uma parcela dos lucros para o desenvolvimento dessas comunidades. O diálogo com os agroextrativistas precisa ser ampliado, para identificar ações a serem desenvolvidas dentro das comunidades, como melhoramento dos meios de coleta, segurança do trabalho e educação. Além disso, são fundamentais a presença e a parceria das universidades junto às comunidades, visando ao desenvolvimento de pesquisas que beneficiem a cadeia do açai na sua totalidade.

Sessão III: Debate e encaminhamentos

Principais questionamentos, respostas e comentários apresentados

- **Serviços ambientais e ecossistêmicos:** Como trazer a discussão da inclusão desses serviços para políticas como Pagamento de Serviços Ambientais (PSA) que o Ministério do Meio Ambiente (MMA) começa a discutir? E como, por exemplo, um Pronaf (ou outra linha de financiamento) poderia ter abatimentos ou bônus, levando em conta essa prestação de serviço ambiental?
- **Resposta:** Ainda faltam dados e informações para responder essas questões, por isso a importância de financiamento para o desenvolvimento de pesquisas sobre o tema a nível nacional; da necessidade de desenvolvimento de estudos comparativos sobre oferta de serviços ambientais dentro de diferentes modalidades de produção de açai; e da importância da sistematização das pesquisas que já possuem resultados em andamento e de sua publicização.
- **Monitoramento do MANEJAÍ:** como é realizado?
- **Resposta:** Iniciado em 2018 e consolidado em 2019, o monitoramento é feito pelos próprios comunitários. As mulheres possuem papel fundamental, assim como os jovens; são 13 núcleos em atividade; mais de 500 ha manejados a partir desse

sistema; mais de 4.000 técnicos já foram capacitados.

- Como as empresas no setor do açaí poderiam trabalhar junto aos produtores a questão do trabalho infantil na coleta do açaí?
- Resposta: É preciso atuar na base, distribuindo valor ao longo da cadeia, permitindo que o comunitário colha o fruto, processe o açaí e o venda com valor agregado, tendo condições inclusive de desenvolver subprodutos dentro das comunidades, como processamento de óleos e fibras, entre outras coisas. Uma distribuição econômica mais justa ao longo da cadeia auxilia em condições de vida com mais qualidade. Por isso, trabalho infantil é uma questão sociocultural complexa; cada

caso precisa ser analisado em separado, e é preciso ter cuidado com generalizações, por exemplo: existem mães solteiras que não conseguem realizar a escalada das palmeiras e acabam encaminhando seus filhos para a realização da colheita, para gerar renda para a família. Todavia, existem diversos casos em que há exploração, sim, e que precisam ser combatidos, e existem uma legislação e órgãos públicos que tratam especialmente do assunto.

De acordo com as experiências da COFRUTA, os jovens geralmente se envolvem no trabalho de coleta do açaí antes dos 18 anos. Recomenda-se a eles que conciliem o trabalho com os estudos.



SEMINÁRIO II

■ Palestrantes

- Leomar Prezotto (Consultor)
- Tiago Souza (UEAP)

■ Participantes: 45

■ Sessões

- Apresentação da proposta do Ciclo de Debates
- Síntese das palestras
- Debate e encaminhamentos



Sessão I: Apresentação da proposta do Ciclo de Debates

Questões norteadoras apresentadas aos participantes

- Quais os principais desafios que você e sua comunidade enfrentam relacionados ao beneficiamento e à industrialização do açaí?
- Quais experiências exitosas você e sua comunidade têm vivenciado na solução desses riscos e desafios?

Foi solicitado, também, que os participantes enviassem suas questões via chat durante o debate.

Sessão II: Síntese das palestras

Normas sanitárias para a agroindústria do açaí

Trata-se de um assunto complexo, pois envolve aspectos que ainda não foram muito bem definidos pelos órgãos governamentais, de acordo com a diversidade produtiva e extrativista que existe no país. Este fator não facilita que as comunidades, que possuem práticas tradicionais e realizam coleta, se adequem dentro desses aspectos legislativos.

A polpa do açaí se insere na categoria "bebidas", com exceção do produto liofilizado. Este grupo compreende: suco, vinho, cerveja, licor, cachaça (bebidas em geral); polpa de frutas e

vinagres. A competência para fazer o registro sanitário de bebidas é do MAPA, ou seja, encontra-se dentro de uma instância federal, e esse registro se dá no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (SIPEAGRO), que é uma ferramenta criada há pouco tempo pelo MAPA, e possibilita que os registros possam ser feitos pela Internet. O registro de bebidas é regulamentado pela Lei nº 8.918, de julho de 1994, que dispõe, em linhas gerais, sobre a produção, padronização, classificação, registro e fiscalização de bebidas. Posteriormente, houve algumas alterações interessantes em relação a esse tema. A Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, reconheceu a forma artesanal de produção de polpa e suco de frutas, principalmente em estabelecimentos de agricultura familiar, e o Decreto nº 10.026 a regulamenta.

A Instrução Normativa (IN) nº 72 do MAPA, de 16 de novembro de 2018, é extremamente importante, pois estabelece requisitos e procedimentos para os registros dos estabelecimentos, trazendo um grande detalhamento sobre o que deve ser feito. Existem, ainda, outras INs e resoluções envolvidas nos processos de legislação sobre o açaí, que tratam sobre padrões de identidade e qualidade de produtos, que devem ser seguidos no momento da regulamentação, como as características físico-químicas e biológicas. O MAPA possui também uma Norma Operacional, nº 1/2019,

que consolidou todos os regulamentos sobre bebidas.

Em relação às abordagens que podem ser adotadas na fiscalização do cumprimento desses parâmetros, existem duas em vigor: a orientadora e a punitiva. No que tange os registros e rotulagens dos produtos artesanais, há uma simplificação das ações. Atualmente, o registro tem a validade de 10 anos. O MAPA pode celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades públicas dos estados ou no Distrito Federal para a execução das competências atribuídas pela legis-

lação; ou seja, os estados podem realizar esses procedimentos de inspeção.

Vale destacar que há uma legislação específica

que faz registros sanitários para estabelecimentos de bebidas via Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ). Isso é um avanço importante, e existem outros estados caminhando para isso. Há também uma lei que regulamenta esse processo naquele órgão, sendo permitida a produção de polpa, dentro do critério de produção artesanal, de até 300 t/ano e de 900 t/ano, se houver a junção de grupos e iniciativas para a produção. Prevê ainda a possibilidade de parcerias com municípios homologados pela ADEPARÁ para realizar as atividades de inspeção de seus próprios municípios.

Um empecilho é que o comércio fica restrito apenas à área do estado que está inspecionando, visto não haver

**NO QUE TANGE
OS REGISTROS E
ROTULAGENS DOS
PRODUTOS ARTESANAIS,
HÁ UMA SIMPLIFICAÇÃO
DAS AÇÕES**

adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Por mais que haja esse problema, entende-se que isso é um passo importante para a descentralização deste processo. Vale lembrar que o registro na ADEPARÁ não é realizado pela Internet.

Iniciativas para o reaproveitamento de resíduos do açaí

A geração de resíduos de açaí provenientes da produção de polpa e demais produtos se apresenta, na atualidade, como um problema ambiental de grande magnitude, dado que, a cada ano que passa, a procura pelo fruto aumenta e, conseqüentemente, aumenta também a sua produção. Além disso, ainda são muito incipientes as iniciativas existentes, tanto governamentais como do setor privado, voltadas a

solucionar o problema da geração de resíduos do açaí. Considerando-se a produção nacional do fruto, com base nos dados do IBGE/2019, estima-se a geração de cerca de 1.100 t de resíduos somente neste ano, partindo do fato que a massa dos resíduos corresponde de 70 a 95% em relação à massa total dos frutos; ou seja, trata-se de uma quantidade imensa de resíduos sólidos descartados, que poderiam ser utilizados para diferentes finalidades.

A GERAÇÃO DE RESÍDUOS A PARTIR DO CAROÇO DE AÇAÍ APRESENTA UM PROBLEMA AMBIENTAL DE GRANDE MAGNITUDE

A partir de uma revisão bibliográfica sobre o tema, pode-se observar que muitos estudos têm sido realizados com o propósito de apresentar soluções, tecnologias e aplicações para este subproduto do fruto do açaí, que pode ser utilizado, por exemplo, na construção civil. As pesquisas mostram que outros materiais podem ser incorporados junto ao resíduo do açaí para aumentar sua resistência. Um dos grandes desafios é a questão da resistência mecânica e da durabilidade dos produtos. O açaí triturado com resina também pode ser usado como molduras, forros, revestimento e objetos decorativos.

O caroço também pode ser destinado à geração de bioenergia, incluindo processos de combustão e de gaseificação da biomassa. Para esse tipo

de utilização, alguns aspectos importantes devem ser levados em consideração: (i) a elevada umidade do caroço reque-

rer secagem; (ii) a densidade elevada demonstra potencialidades, maior que de madeiras utilizadas para essa finalidade, considerando os níveis de combustão; (iii) no caso de pirólise, a separação do caroço e fibras é recomendada devido às diferenças entre as temperaturas de decomposição; (iv) a retirada de fibras não diminui significativamente o rendimento.

Além dos usos supracitados, o caroço do açaí pode ser aplicado no tratamento de água, a partir da sua transformação em um tipo de carvão, que pode ser utilizado para esse fim, em

conjunto com outros elementos filtrantes. Pode, ainda, ser utilizado na agricultura, na fabricação de alimentos e na produção de artesanato.

Quanto à viabilidade de iniciativas para o aproveitamento do caroço por comunidades locais, vale destacar que as experiências de maior êxito, até o momento, se concentram na agricultura, por meio da produção de material para compostagem como adubo orgânico, e também para combustão, em olarias, que geralmente possuem escala reduzida. Neste processo, deve-se levar em conta fatores como a quantidade de resíduos gerados e a disponibilidade de energia elétrica, a que muitas comunidades não têm acesso, bem como o modo de transporte do resíduo, entre outros fatores.

Sessão III: Debate e Encaminhamentos

Principais questionamentos, respostas e comentários apresentados

Iniciativas em curso para facilitação da regularização sanitária

- Além da iniciativa da ADEPARÁ, existem outras iniciativas que estão lidando com simplificação dos processos, tanto no âmbito da legislação, como no âmbito das organizações comunitárias?
- Resposta: A temática de descentralização dos serviços de inspeção é recente, então não existem grandes exemplos para

citar; em relação à formalização, é mais fácil para as agroindústrias, mas existem iniciativas de redes de produtores organizados que facilitam o processo.

- **Aproveitamento do caroço:** Com exceção do artesanato, as outras utilizações são mais industriais. Como iniciativas podem contribuir para que dentro desses lugares que estão produzindo as polpas já se faça também o processamento de limpeza, raspagem e polimento?
- Resposta: Não existem iniciativas específicas; é preciso considerar a viabilidade desse reaproveitamento pelas comunidades e, também, o interesse da própria população; é preciso organização da sociedade civil e da esfera governamental para encontrar sinergias e soluções para os territórios em questão; além disso, existe um potencial de criação de soluções inovadoras via startups.
- Algumas experiências em curso relatadas sobre o tema aproveitamento de resíduos do açaí: Aproveitamento do caroço, misturado com cimento, usado para calçamentos, em Curalinho (PA); fábrica de Cimentos Primavera; projeto sendo elaborado em Abaetetuba, envolvendo a região metropolitana, com apoio da Secretaria de Saneamento e Meio Ambiente – uso como composto orgânico em viveiros florestais e hortas; implementação de ecopontos para coleta; educação ambiental. De modo geral, os caroços são usados em olarias; no pólo oleiro de São Miguel do Guamá (PA), são consumidos cerca de 70 mil metros cúbicos por mês.

SEMINÁRIO III

■ **Palestrantes**

- Sérgio Nunes (Consultor empresarial)
- Tadeu Costa (Presidente da AMPRUNAM)

■ **Participantes:** 45

■ **Sessões**

- Apresentação da proposta do Ciclo de Debates
- Síntese das palestras
- Debate
- Encaminhamentos finais do Ciclo



Sessão I: Apresentação do Ciclo de Debates

Foi realizada uma síntese sobre os principais tópicos e discussões abordados nos dois seminários anteriores, com ênfase no mapeamento de riscos, desafios e projetos-piloto em andamento. Além disso, foram apresentados os acordos para o bom andamento do Seminário, assim como as seguintes questões norteadoras para o debate:

- **Quais os principais riscos e desafios que você e sua comunidade enfrentam relacionados à comercialização e ao acesso ao mercado na cadeia do açaí?**

- **Quais avanços você percebe nesse tema?**
- **Quais iniciativas estão em curso no sentido de solucionar esses riscos e desafios?**

Sessão II: Síntese das palestras

Entraves e potencialidades para o comércio do açaí nos mercados nacional e internacional

O consumo do açaí esteve restrito, por bastante tempo, à região amazônica; no entanto, com o aumento da demanda pelo fruto, advinda principalmente da região Sudeste, aqueles que eram atravessadores abriram indústrias de

processamento para comercialização, compreendendo 70% das indústrias deste setor na atualidade. A cadeia cresceu de forma desordenada, existindo apenas sindicatos para sua regulação. Sabe-se que 95-98% da produção advém do extrativismo. Além disso, há uma expressiva demanda internacional pelo açaí, sendo os Estados Unidos e o Japão os principais compradores.

O principal gargalo é o aumento do volume de produção de frutos, não somente para a produção de polpa, mas também para a fabricação de outros itens. A questão da produção de frutos gera grande pressão na cadeia produtiva, o que resulta em um aumento significativo dos preços de comercialização. O ponto focal da discussão são os desafios para que esta produção seja, de fato, sustentável. Se esse requisito não for alcançado, é possível que haja uma perda de grande parte do mercado internacional, que, cada vez mais, possui exigências neste sentido.

A monocultura, nesse contexto, não condiz com uma produção sustentável, mas mostrou possibilidades para subsidiar grandes escalas de produtividade. Além disso, não atende ao mercado internacional, que, de modo geral, requer que a produção seja orgânica. A agricultura sintrópica, que consiste no plantio consorciado – como, por exemplo, –cacau, cupuaçu

e açaí –, mostra-se uma alternativa interessante. É importante incluir os agroextrativistas neste cenário de produção. Vale lembrar que já existem plantios nesse sistema na Bahia e no Acre, colocando, em 1 ha, 600 pés de açaí, 400 de cupuaçu e 200 de cacau. Outro aspecto diz respeito a empresas que, por não terem a segurança de que a produtividade será constante, preferem não desenvolver produtos a partir do açaí.

Além de órgãos governamentais formularem políticas públicas voltadas a essas questões, é oportuno, en-

tão, promover diálogos multissetoriais para a criação de estratégias para a regulamentação dessa demanda. Precisamos de fomento para recuperar áreas degradadas, as-

sim como é preciso olhar para questões tributárias. Em outro momento, foi dado incentivo fiscal para indústrias que beneficiassem o produto como forma de agregar mais valor ao mesmo.

A QUESTÃO DA PRODUÇÃO DE FRUTOS GERA GRANDE PRESSÃO NA CADEIA PRODUTIVA, O QUE RESULTA EM UM AUMENTO SIGNIFICATIVO DOS PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO

A experiência da AMPRUNAM na comercialização do açaí

Fundada em 1990, a associação chegou a ter 296 associados naquele período. Pensou-se na criação de uma agroindústria, mas, devido à má gestão, não foi possível estruturá-la, o que teve um impacto negativo sobre a organização. A partir de 2014, o

diálogo entre as fábricas e os produtores passou a ser estimulado, e os seus representantes começaram a realizar visitas no local.

Atualmente, a associação está implementando áreas de plantio de açaí em consórcio com cacau e cupuaçu e também investindo esforços na produção de óleos, a fim de diversificar a produção. A capacitação dos produtores, estimulada pela associação, visa garantir a boa qualidade e o bom desempenho do negócio, assim como a sustentabilidade. Existe uma grande procura pelos produtos da associação, visto eles possuírem certificações Orgânica e *Fair for Life*.

Hoje, apesar de todos os conflitos entre as pessoas envolvidas na associação, esta se tornou exemplo de organização social, sendo referência principalmente no quesito de relacionamento entre indústria e produtores. As indústrias reconhecem seu papel e a necessidade da manutenção da produção, e que isso advém da valorização dos produtores e de práticas sustentáveis.

Nas comunidades relacionadas à AM-PRUNAM, ainda não houve impacto na dieta alimentar dos comunitários, tendo sido alcançado um equilíbrio entre consumo local e venda para o mercado e empresas, pois a região possui fartura de açaí. Sobre o trabalho de jovens, a coleta do açaí é realizada no período da manhã, possibilitando que eles estudem no período da tarde. Destacou-se a importância de que eles sejam estimulados a participar da coleta para manutenção dos trabalhos no campo. Ademais, a associação, em

parceria com a prefeitura, doou uma área para construção de uma escola de educação infantil, promovendo a educação na localidade.

Sessão III - Debate

Principais questionamentos, respostas e comentários apresentados

- Sobre as vantagens e valor pago ao açaí certificado como orgânico
- Resposta: O açaí certificado possui melhor valor no mercado. Dentro do mercado nacional, as exigências não são tão grandes em relação a isso; porém, considerando-se o mercado internacional, entende-se que a não certificação de produtos é uma barreira comercial.
- Como o mercado tem visto requisitos de sustentabilidade para a cadeia do açaí? Existe a compreensão de que há impactos negativos no manejo inadequado do açaí?
- Resposta: Ainda não existe a compreensão pelo mercado de como são fundamentais melhorias no manejo. Ao mesmo tempo, isso vem sendo dialogado, mas ainda não é ideal. Em escala internacional, isso é mais bem compreendido do que em escala nacional, em que somente os “preços” estão sendo considerados.
- A produção de açaí nos demais países da Pan-Amazônia:
- Outros países, principalmente a Bolívia e a Colômbia, estão começando a observar a potencialidade da produção do

açaí, visto o cenário brasileiro. A Colômbia, além disso, está recebendo muitos incentivos e investimentos da Europa e dos Estados Unidos atualmente. Na Bolívia, por sua vez, existe um volume muito grande de açaí, e muitos produtores vêm comercializar seus produtos no Brasil. Em relação a esses dois países, há um crescimento grande da produção.

- Sobre a valorização pelo mercado das questões sociais e ambientais e sobre o papel que as comunidades desempenham para a conservação
- Resposta: São poucas as empresas que realmente valorizam essas questões. Em relação ao retorno justo, é preciso avançar em alguns aspectos, mas também se considera que as indústrias contribuem fomentando a produção e buscando o bem-estar do produtor.
- Sobre a diferenciação no mercado da origem do açaí – do extrativismo e SAFs e de monocultivos. Como poderia o mercado distinguir esse produto que é muito diferente em termos sociais e ambientais?
- Resposta: No Brasil, o consumo do açaí é regido pelo “mais barato”, sem ser necessário atestar que aquele produto tenha um padrão mínimo de qualidade. É preciso construir esse caminho para a diferenciação.

No mercado interno, o grande mercado consumidor não está tão interessado na questão de certificação, com exceção de empresas que irão exportar para outros mercados. Para a exportação, a questão do selo orgânico está sendo bastante valorizada atualmente, sendo uma necessidade, assim como o Food Safety.

Inserção do açaí em compras públicas

O açaí foi inserido no Programa de Compras Públicas no município de Afuá (PA). A Secretaria Estadual entrou em contato com o Emater, com o obje-

tivo de cadastrar produtores rurais para participarem do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), pois, apesar de ser um recurso federal, o governo estadual é quem faz a articulação com os

POR MEIO DO PAA,
EM AFUÁ (PA), O
AÇAÍ ESTÁ SENDO
ENTREGUE NA CESTA
BÁSICA PARA PESSOAS
QUE SE ENCONTRAM
EM SITUAÇÃO DE
VULNERABILIDADE
SOCIAL

municípios. O açaí está sendo entregue *in natura* e beneficiado na Secretaria de Assistência Social, sendo entregue na cesta básica para pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social. Em relação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), existe um grande gargalo, pois foi solicitado o açaí beneficiado, o vinho do açaí, que necessita de selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Desse modo, os produtores não conseguiram se enquadrar, devido a todas as dificuldades do Marajó. A ADEPARÁ possui um selo para

os produtores rurais, mas que ainda solicita muitas coisas, como um técnico e um nutricionista para assinar, o selo no rótulo e o branqueamento. Foi trazida a possibilidade de beneficiamento nas próprias escolas, porém a falta de recurso para instalação de equipamentos adequados mostra-se um obstáculo. Assim, não foi possível, até o momento, a introdução do açaí na merenda escolar.

Foi solicitado que todas as localidades que possuam produção de açaí sejam inseridas nesses programas; entretanto, houve o mesmo problema. Desse modo, foi identificada uma cooperativa no estado que poderia ser ajustada quanto às suas normas, para realizar o beneficiamento dos produtos e, assim, conseguir distribuir pelo PNAE. Foram solicitadas também a inserção de outras frutas da região, como o cupuaçu. Outros produtos são comercializados não por meios institucionais, mas por empresas privadas, como murumuru, andiroba e óleo de pracaxi, que muitas vezes não têm preços mínimos.

Comentários sobre o tema/Chat:

Sobre o PNAE, em territórios de povos e comunidades tradicionais, é possível o fornecimento direto nas escolas das próprias comunidades e aldeias sem as exigências sanitárias, por meio de uma nota técnica do Ministério Público Federal.

- **Informações podem ser acessadas no site do Ministério Público Federal:** <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil>.
- **Vídeo sobre o assunto:**

<https://www.youtube.com/watch?v=1Ra-8IEvjqY&t=117s>.

- **Guia didático para as compras públicas:** [ttp://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil/documentos-e-publicacoes/guia-alimentacao-indigena-e-comunidades-tradicionais.pdf](http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil/documentos-e-publicacoes/guia-alimentacao-indigena-e-comunidades-tradicionais.pdf).

Encaminhamentos finais do Ciclo

Foi feita a seguinte questão aos participantes, por meio de uma plataforma de interação online: Quais temas você percebe que são fundamentais para a cadeia e que podem ser temas de um próximo seminário?

As respostas foram as seguintes:

- **Os saberes das populações tradicionais.**
- **Certificações, foco em certificações de comércio justo e sociais. Melhor distribuição de benefícios para produtores ao longo da cadeia de valor.**
- **Indicação de procedência e denominação de origem geográfica.**
- **Políticas públicas para o desenvolvimento do setor.**
- **Governança na cadeia do açaí.**
- **Investimentos internacionais, projetos sociais.**
- **Questões sobre as compensações das Normas Voluntárias de Sustentabilidade na cadeia do açaí e alternativas sustentáveis para o setor. O que está sendo feito e o que é mais desafiador em termos de sustentabilidade?**
- **Trabalho infantil na cadeia do açaí.**
- **Gestão das organizações produtoras.**

- Desenvolvimento de modelo de negócios.
- Desenvolvimento organizacional participativo para melhorar a gestão das organizações.
- Desenvolvimento de planos de negócios participativos com organizações produtivas.
- Estratégias de financiamento para organizações produtivas.

Ao final, foi apresentada, pelo Instituto Terroá, uma síntese do levantamento de riscos e desafios elaborada durante os três seminários componentes do Ciclo de Debates, assim como dos projetos-piloto e iniciativas voltadas para a solução dessas questões. Apresenta-se abaixo uma síntese simplificada dos riscos identificados durante os seminários.

Riscos mapeados durante o Ciclo de Debates

- Transversal
 - Baixo nível de informação sobre a cadeia
 - Desigualdade de gênero
 - Insegurança fundiária
 - Baixo nível de adesão a padrões de sustentabilidade
 - Baixo nível de maturidade de gestão organizacional de empreendimentos comunitários
 - Descarte inadequado dos resíduos do beneficiamento do fruto
 - Sistemas de rastreabilidade insuficientes

- Produção
 - "Açaização (intensificação dos açaizais em áreas de várzea, com eliminação de outras espécies para priorizar o açaizeiro)."
 - Expansão de monocultura
- Extração
 - Trabalho infantil
 - Relações informais de trabalho
 - Insegurança na atividade de extrativismo do açaí, especialmente do peconheiro
- Transporte
 - Condições inadequadas de transporte, dado que o fruto é perecível
- Distribuição
 - Comércio injusto em algumas relações entre comunidades e compradores
- Beneficiamento
 - Doença de Chagas
- Comercialização
 - "Dificuldade de negócios comunitários acessarem mercados institucionais"
- Consumo
 - Desinformação sobre riscos da cadeia

Diante da riqueza de informações, reflexões e projetos em execução para mitigação dos riscos apresentados, almeja-se dar continuidade à construção coletiva de soluções conjuntas para esta cadeia de valor, no âmbito da iniciativa "Diálogos Pró-Açaí", e junto a todas/os parceiras/os e instituições que atuam em prol de um desenvolvimento justo e sustentável para o setor.



Documento elaborado pelo Instituto Terroá
no âmbito da iniciativa Diálogos Pró-Açaí



Por meio da:



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

