

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
INSTITUTO DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA  
MESTRADO EM GEOGRAFIA

ANA BEATRIZ CARMO CUNHA

**A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ-DA-MATA NO MUNICÍPIO DE  
ANORI-AM**

MANAUS  
2024

ANA BEATRIZ CARMO CUNHA

**A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ-DA-MATA NO MUNICÍPIO DE ANORI-AM**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal do Amazonas, para obtenção do título de Mestre em Geografia. Área de concentração: Amazônia: Território e Ambiente.

Orientador: Prof. Dr. Manuel de Jesus Masulo da Cruz

MANAUS  
2024

## Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

C972p Cunha, Ana Beatriz Carmo  
A produção e a comercialização do açaí-da-mata no município de Anori-AM / Ana Beatriz Carmo Cunha . 2024  
88 f.: il. color; 31 cm.

Orientador: Manuel de Jesus Masulo da Cruz,  
Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Amazonas.

1. Açaí-da-Mata. 2. Anori. 3. Camponês. 4. Monopolização do território pelo capital.. I. Cruz,, Manuel de Jesus Masulo da. II. Universidade Federal do Amazonas III. Título

ANA BEATRIZ CARMO CUNHA

**A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DO AÇAÍ-DA-MATA NO MUNICÍPIO DE ANORI-AM**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal do Amazonas, para obtenção do título de Mestre em Geografia. Área de concentração: Amazônia: Território e Ambiente.

Aprovado em: 27 de março de 2024.

**BANCA EXAMINADORA**

Documento assinado digitalmente

**gov.br**

**MANUEL DE JESUS MASULO DA CRUZ**

Data: 20/07/2024 01:09:42-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Manuel de Jesus Masulo da Cruz, Presidente  
Universidade Federal do Amazonas  
(PPGEOG – UFAM)

*Charlene Muniz da Silva*

Prof. Dra. Charlene Muniz da Silva  
Universidade Federal do Amazonas

Documento assinado digitalmente

**gov.br**

**TIAGO MAIKA MULLER SCHWADE**

Data: 22/07/2024 10:51:40-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Tiago Maiká Muller Schwade  
Universidade Federal do Amazonas  
(PPGEOG – UFAM)

Dedico este trabalho a todos os produtores, apanhadores e batedores de açaí do município de Anori. Pessoas humildes, acolhedoras e trabalhadoras, que se dedicam dia após dia para sustentar suas famílias e atender demandas comerciais apesar das dificuldades enfrentadas. Pessoas que transformaram a minha visão de mundo.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus, que com sua infinita bondade e misericórdia me sustentou no decorrer desta pesquisa e em todos os momentos da minha vida.

Ao Prof. Dr. Manuel de Jesus Masulo da Cruz, que com sua sabedoria e conhecimento, tanto teórico quanto empírico, me orientou neste trabalho. Agradeço pela oportunidade e parceria, principalmente nos momentos mais delicados, e pela confiança em mim depositada.

À Universidade Federal do Amazonas, instituição de grande valor, e ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, do qual tenho orgulho de ter feito parte de sua história.

Aos professores do programa de Pós-Graduação em Geografia, em especial àqueles que tive a oportunidade de reencontrar nas disciplinas do mestrado: Amélia Regina Nogueira, José Ricardo Nogueira, José Alberto Carvalho e Ivani Faria.

A toda minha família, em especial à minha mãe, Dona Nilma Maria de Oliveira Carmo, que infelizmente nos deixou durante a concepção desta pesquisa. Agradeço o amor e apoio durante toda minha vida e nos anos que cursei o mestrado.

Ao meu esposo, Cristiano Cunha, por todo o amor, apoio, incentivo e compreensão durante os anos de produção desta pesquisa.

Aos amigos, Thales Pessoa e Carlos Enrique Guedes, que me acompanharam nas viagens a campo realizadas, agradeço pelas risadas, companhia, cuidado, amizade e disposição.

Aos amigos, Marcus e Karime Evangelista e Igor e Isadora Queiroz, pela amizade, incentivo e escuta sempre que necessário.

Agradeço a todos os habitantes da cidade de Anori, que me receberam e estiveram sempre à disposição para ajudar na busca pelas informações. Em especial ao Senhor Ricardo e ao Senhor Lipe, que nos auxiliaram no transporte pelo município de Anori. Muito obrigada.

## RESUMO

Nos últimos anos, especialmente a partir da década de 2000, houve um aumento significativo na demanda pelo açaí e, conseqüentemente, na sua produção. Este aumento foi impulsionado pelo reconhecimento do produto em nível nacional e global, devido às suas propriedades energéticas. Segundo dados do último censo agropecuário realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2017, o Amazonas é o segundo maior produtor do fruto, ficando atrás apenas do estado do Pará. O município de Anori, objeto deste estudo, é o quinto maior produtor do estado, tendo produzido 1.254 toneladas no ano de 2017. No entanto, segundo a Agência de Desenvolvimento Sustentável (ADS), com dados de 2014, Anori não está entre os municípios amazonenses que possuem agroindústrias responsáveis pela produção do açaí. Este trabalho teve como objetivo investigar o modo de produção do açaí no município de Anori, levantando não apenas questões relacionadas à produção e organização social dos produtores e beneficiadores, mas também à rede de comercialização do açaí-da-mata a partir do município. Além disso, buscou-se entender o papel do trabalho camponês nesse contexto. Para alcançar esses objetivos, foram realizadas duas pesquisas de campo na área de estudo. A produção de açaí no município de Anori remonta a muitos anos, porém, inicialmente, era praticada de forma manual para atender às necessidades alimentares da população. A principal fonte de renda dos anorienses estava na exportação de laranjas, que por muito tempo dominou a economia local. No entanto, mudanças na cultura agrícola foram impulsionadas por fortes cheias e pragas que afetaram as plantações de laranja, abrindo espaço para o açaí, que até então não era visto como uma fonte de renda significativa. Desde então, a produção de açaí no município tem se destacado e ganhado reconhecimento, especialmente na cidade de Manaus, como um dos melhores açaís do estado, devido à sua qualidade, tanto em termos de sabor quanto de manuseio adequado do fruto. A pesquisa permitiu constatar que a atividade camponesa está presente em todas as etapas, desde o plantio até o beneficiamento do açaí, e que os produtores não estão expropriados dos meios de produção. Atualmente, mais de vinte açaíândias operam no município, enviando diariamente mais de 10 mil litros de açaí para Manaus durante o período da safra, que é o principal destino da produção. No entanto, para que esse produto chegue ao mercado consumidor principal, uma cadeia de produção envolvendo diversos sujeitos sociais é indispensável. Produtores, apanhadores, batedores, transportadores e atravessadores desempenham seus papéis com muitas dificuldades e resistências para garantir seu sustento.

**Palavras-chave:** Açaí-da-Mata. Anori. Camponês. Monopolização do território pelo capital.

## ABSTRACT

In recent years, particularly since the 2000s, there has been a significant increase in demand for açaí and consequently its production. This increase was driven by the recognition of the product at both national and global levels, owing to its energy properties. According to data from the latest agricultural census conducted by the Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE) in 2017, Amazonas is the second-largest producer of the fruit, trailing only the state of Pará. The municipality of Anori, the subject of this study, ranks as the fifth largest producer in the state, having produced 1,254 tons in 2017. However, according to the Sustainable Development Agency (ADS), with data from 2014, Anori is not among the Amazonian municipalities with agro-industries responsible for açaí production. This study aimed to investigate the mode of açaí production in the municipality of Anori, addressing not only production and the social organization of producers and processors but also the açaí commercialization network originating from the municipality. Additionally, it sought to understand the role of peasant labor in this context. To achieve these objectives, two field surveys were conducted in the study area. Açaí production in the municipality of Anori dates back many years, but initially, it was practiced manually to meet the dietary needs of the population. The main source of income for Anori residents was orange exports, which dominated the local economy for many years. However, changes in agricultural culture were driven by severe floods and pests affecting orange plantations, creating an opportunity for açaí, which was not previously seen as a significant source of income. Since then, açaí production in the municipality has gained recognition, especially in the city of Manaus, as one of the best açaí varieties in the state, due to its quality in both flavor and proper fruit handling. The research revealed that peasant activity is present at all stages, from planting to açaí processing, and that producers are not expropriated from the means of production. Currently, more than twenty açaí factories in the municipality, sending over 10,000 liters of açaí to Manaus daily during the harvest season, the primary destination for production. However, for this product to reach the main consumer market, an indispensable production chain involving various social actors is required, producers, gatherers, processors, transporters, and middlemen perform their roles with considerable difficulties and resistance to ensure their livelihoods

**Keywords:** Açaí-da-Mata. Anori. Peasant. Territorial monopolization by capital.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de localização do município de Anori/AM. ....	17
Figura 2. Localização das estradas Anori-Codajás e Anori-Anamá no estado do Amazonas. ....	37
Figura 3. Estrada Anori-Codajás e plantações de açaí a direita da via. ....	38
Figura 4. A) Crianças voltando da escola na Rodovia Anori-Codajás; b) Família realizando a travessia pela rodovia Anori-Codajás no estado do Amazonas. ....	38
Figura 5. Estrada Anori-Codajás. ....	39
Figura 6. Mapa de localização do município de Anori/AM. ....	42
Figura 7. Ponte sobre as águas na área central do município de Anori/AM. ....	45
Figura 8. Imagem A - Casa do Sr. Gil e Sr. Isabel no bairro São Francisco no município de Anori; Imagem B – Casa do Sr. Aderaldo Gomes no bairro São Carlos no município de Anori. ....	45
Figura 9. Fluxograma da cadeia de produção do açaí-da-mata no município de Anori/AM. ....	47
Figura 10. Processo de higienização do açaí. Figura A - no primeiro momento em um tanque com água fervente; Figura B - no segundo em um tanque com água gelada e cubos de gelo, causando um choque térmico. ....	48
Figura 11. Processo de retirada da polpa do açaí. Figura A – Batedeira de açaí (parte externa); Figura B – Batedeira de açaí (parte interna). ....	52
Figura 12. Propriedade próxima à área urbana do município de Anori, possuindo uma extensão 380 x 164m., com aproximadamente 2.800 pés de açaí-da-mata plantados. ....	54
Figura 13. Mapa de localização das Açailândias cadastradas no município de Anori-AM em 2022. ....	55
Figura 14. Apanhador subindo na palmeira de açaí para a retirada do cacho da fruta. ....	56
Figura 15. Apanhador preparando os itens necessários para subir nas palmeiras de açaí. ....	56
Figura 16. Peconha nos pés e calçado customizado com borracha para auxiliar o movimento de subida nas palmeiras de açaí. ....	57
Figura 17. Carregador dos cachos de açaí. ....	57
Figura 18. Processo de retirada dos frutos de açaí dos cachos. ....	58
Figura 19. Apanhadores realizando o ensacamento do açaí colhido. ....	58

Figura 20. Triciclo cargo carregado com as sacas de açaí com destino a açailândia. ....	59
Figura 21. Adolescente auxiliando no transporte dos cachos de açaí, processo de socialização do trabalho camponês. ....	62
Figura 22. Preparo do suco do açaí de forma manual. ....	66
Figura 23. a) Funcionário despejando água quente nos tanques com açaí; b) Funcionário mexendo o tanque com açaí para limpeza do fruto. ....	68
Figura 24. a) Segunda limpeza para retirada de talos e frutos verdes; b) Segunda etapa do processo de higienização, mistura do fruto com o gelo para causar um choque térmico. ....	69
Figura 25. a) Funcionários enchendo jarras de 5 litros com a fruta para colocar nas bateadeiras; b) 1: Local de saída dos caroços já batidos; 2: Local de saída do suco do açaí. ....	69
Figura 26. a) Suco ou vinho do açaí já produzido sendo destinado a etapa de ensacamento; b) Processo de engarrafamento do açaí; c) Ensacamento do suco do açaí com a utilização de copo medidor de 1 litro; d) Amarração das sacolas, última etapa do processo de produção do suco do açaí. ....	70
Figura 27. Identificação das caixas de isopor que transportam a polpa do açaí ensacada para o seu destino. ....	73
Figura 28. Placa de venda do açaí de Anori na feira da Secretaria de Estado de Produção Rural (SEPROR). ....	74
Figura 29. Frozen de açaí no pote. ....	80
Figura 30. Açaí frozen em caixas de 10 litros para revenda. ....	81

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Produção extrativa (t) de açaí no Brasil e considerando as unidades da federação de maior produção, no período de 1986 a 2021.....	27
Gráfico 2. Produção de açaí (t) no Brasil em áreas de lavoura permanente e considerando as unidades da federação mais produtoras, no período de 2015 a 2021. ....	29
Gráfico 3. Produção de açaí na extração vegetal (t) na no Amazonas, considerando os municípios de maior produção no período de 1996 a 2021.....	30
Gráfico 4. Produção das lavouras permanentes (t) de laranja no município de Anori (AM) no período de 1974 a 2021.....	51
Gráfico 5. Faixa etária dos participantes da pesquisa sobre o consumo de açaí em Manaus. ....	75
Gráfico 6. Frequência da ingestão de açaí dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus. ....	76
Gráfico 7. Preferência do tipo de açaí dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus. ....	77
Gráfico 8. Preferência por município dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus. ....	78
Gráfico 9. Critérios de avaliação da qualidade do açaí dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus. ....	79

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Quantidade (t) de açaí extrativo no Brasil e nas unidades da federação de maior produção, no período de 2014 a 2021. ....	26
Tabela 2. Quantidade (t) de açaí de área cultivada em municípios selecionados do estado do Amazonas, no período de 2015 a 2021. ....	30

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Formas de aproveitamento da palmeira de açai .....	25
Quadro 2. Algumas ações realizadas por instituições vinculadas a Secretaria do Estado de Produção Rural (SEPROR).....	35
Quadro 3. Elementos que constituem a atividade agrícola camponesa e a atividade agrícola capitalista.....	60
Quadro 4. Processos inseridos no sistema capitalista. ....	64

## **LISTA DE SIGLAS**

ADS – Agência de Desenvolvimento Sustentável

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDAM – Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas

SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática

ATER – Assistência Técnica e Extensão Rural

SEPROR – Secretaria de Estado de Produção Rural

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	16
CAPÍTULO I – AÇAÍ-DA-MATA, O AÇAÍ DO AMAZONAS .....	24
1.1. Amazonas: o segundo maior produtor de açaí do país.....	24
1.2. O papel do estado no fomento à produção do açaí, investimento ou desprevenção? .....	31
1.3. Breves diálogos sobre a produção do Açaí-da-Mata no município de Anori ...	41
CAPÍTULO II – A PRODUÇÃO DO AÇAÍ-DA-MATA NO MUNICÍPIO DE ANORI, MONOPOLIZAÇÃO DO TERRITÓRIO PELO CAPITAL .....	50
2.1. Anori, da festa da laranja a festa do açaí. ....	50
2.2. A organização social dos produtores de açaí-da-mata.....	53
2.3. Açailândias: técnicas da produção .....	66
CAPÍTULO III – A REDE COMERCIAL DO AÇAÍ-DA-MATA A PARTIR DO MUNICÍPIO DE ANORI .....	72
3.1. De Anori à Manaus: o papel do transportador e atravessador na monopolização do território.....	72
3.2. A popularização do açaí de Anori em Manaus .....	73
3.3. O consumo de açaí pela indústria alimentícia.....	79
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	82
REFERÊNCIAS.....	85

## INTRODUÇÃO

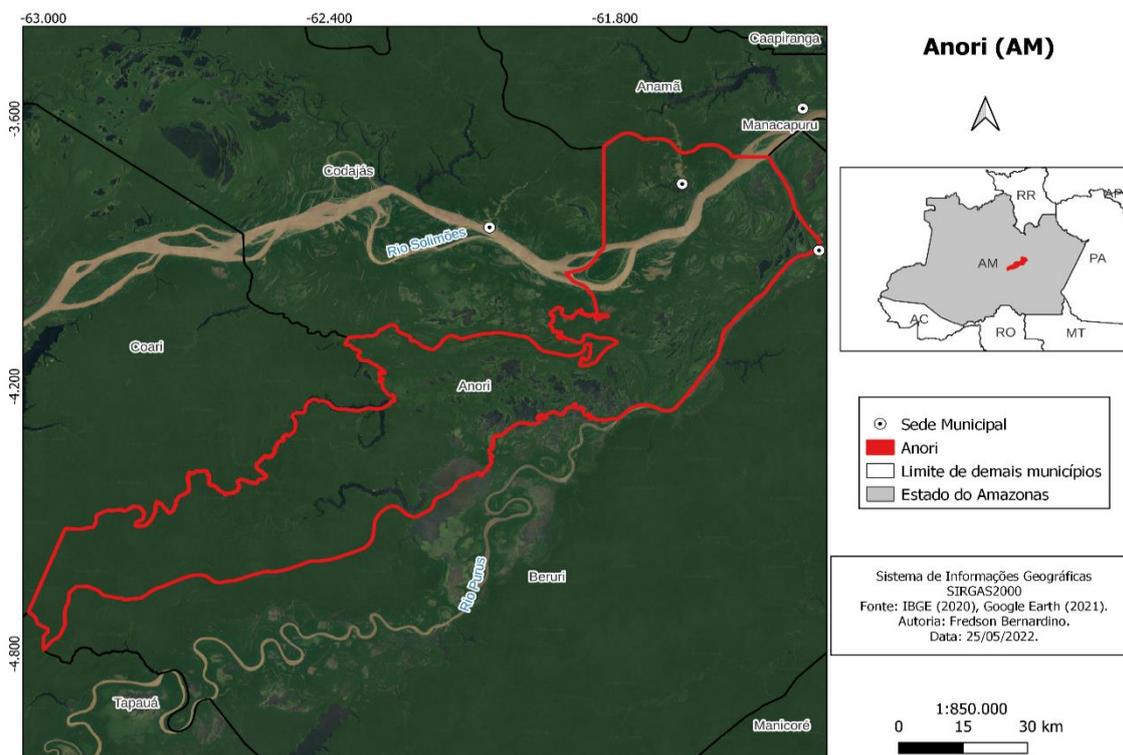
A produção do açaí nos últimos anos vem obtendo destaque no mercado em escala regional, nacional e internacional, principalmente a partir dos anos 2000, por conta de suas propriedades energéticas, sobretudo, a partir do uso do fruto já processado (Bentes-Gama *et al.*, 2005).

Conforme aponta Martinot *et al.* (2017), no Brasil são conhecidas três espécies de palmeira de açaí: a *Euterpe oleracea*, também conhecida como açaí-de-touceira, açaí do Pará, açaí-do-baixo-Amazonas, nativa do Pará e Amapá, estados responsáveis pela maior parte da produção comercial do produto; a *Euterpe precatoria*, também conhecida como açaí-do-mato, açaí-do-Amazonas, açaí-da-terra-firme e açaí solteiro, nativa do Amazonas, encontrada tanto em áreas de várzea como em terra firme; e a *Euterpe edulis*, nativa da Mata Atlântica, que foi muito explorada de modo insustentável para a retirada de palmito.

De acordo com os dados da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (ADS), são onze os municípios do estado que possuem agroindústria e são responsáveis pela produção do açaí no estado – Benjamin Constant, Santo Antônio do Itá, Tabatinga, Tonantins, Carauari, Coari, Codajás, Manaquiri, Humaitá, Manacapuru e Manaus (ADS, 2014). Porém, segundo o Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas (IDAM), a maior produção está concentrada nos municípios de Codajás, Manacapuru, Tapauá, Itacoatiara e Anori. A produção de açaí no ano de 2014 foi de 372,9 mil sacas de 50 quilos. Essa diferença pode ser explicada pela base de dados utilizada pelos órgãos e pelas dificuldades de acesso a tais municípios.

Anori, a área de enfoque desta pesquisa, surge como um desses polos de grande produção e comercialização do açaí-da-mata (*Euterpe precatoria*), com destaque para a produção do açaí nativo. O açaí-da-mata é encontrado em abundância no município, que possui cerca de 21 mil habitantes, segundo estimativas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020). Localizando-se no rio Solimões, no estado do Amazonas (Figura 1), o município, por sofrer com a sazonalidade do rio, acaba enfrentando cheias que trazem nutrientes para os açaizais.

**Figura 1. Mapa de localização do município de Anori/AM.**



**Fonte: IBGE (2020), Google Earth (2021). Elaboração: Bernardino (2022).**

Em análise sobre o modo de vida ribeirinha-camponesa e a crescente produção de açaí na região Norte, sobretudo no estado do Amazonas, Martinot *et al.* (2017) relatam que os agricultores do baixo rio Manacapuru — local de enfoque de sua pesquisa — têm limitações de capital, mão de obra, acesso à terra, crédito e assessoria técnica, caracterizando-se como “exclusivamente familiar”, contendo apenas a mão de obra da família, sem pessoas contratadas. Isto posto, realizar-se-á a pesquisa para verificar se tais condições também são encontradas no município de Anori.

De acordo com Shanin (1980), não cabe a simplificação do conceito de camponês, pois “um camponês” não existe em nenhum sentido imediato e estritamente específico. Além disso, como em qualquer localidade onde estejam situados, os camponeses se diferem em conteúdo de maneira tão rica quanto o próprio mundo. Nesse sentido, podemos assinalar que o Amazonas pode possuir camponeses com características específicas, singularidades e nomenclaturas regionais, mas onde o modo de vida camponês se faz presente. Além da constatação do campesinato e suas particularidades no município de Anori, cabe também à pesquisa averiguar a veracidade da afirmação de Martins (1981) quanto à monopolização do campo pelo capital, se o camponês apresentará resistência à

expansão do capital por ser apegado à terra, ou se irá contradizer a expansão do capital no campo e recriar-se-á como produto das contradições da expansão do capitalismo, o que pode vir a ser realidade no município de Anori.

Para concepção da pesquisa, a metodologia empregada consistirá primeiramente na revisão bibliográfica para melhor compreensão de conceitos-chave. Serão consultados autores como Chayanov (1924), Shanin (1980), Oliveira (1997), Cruz (2007), Martins (1990), Oliveira (2007-2013), Paulino (2012), Raffestin (1993) e Sack (1986), na busca, descrição e análise de um corpo de conhecimento científico para melhor compreensão dos conceitos de campesinato e da monopolização do território pelo capital, dentro da (re)criação do campesinato proposta por Paulino (2012) e das relações capitalistas de produção, através da monopolização do território pelo capital citada por Martins (1990).

A segunda parte consiste em pesquisas de campo para coleta de dados através de entrevistas com os produtores, beneficiadores e representantes do poder público, procurando identificar quem são e como se relacionam e atuam os sujeitos sociais que compõem o sistema de produção e a rede de comercialização do produto.

O terceiro e último ponto segue o georreferenciamento para identificar e mapear os principais produtores e suas redes de comercialização, a tabulação e análise dos dados coletados dialogando com a teoria, entendendo a relação de troca de mercadorias dentro do sistema de produção camponesa que subsiste dentro do sistema capitalista, reconhecendo os critérios para variação de preço.

As espécies encontradas na floresta amazônica são fontes essenciais para a produção de alimentos, embora não seja conhecido e nem utilizado todo o potencial de aproveitamento de diversos produtos existentes. Nela, encontramos as palmeiras que compõem a diversidade de vegetações nas matas de várzea, sendo também encontradas nas matas de terra firme e igapó. Entre as palmeiras, destaca-se o açaí (*Euterpe* sp.) (Bentes-Gama *et al.*, 2005).

Um dos principais produtos do açaí é o “vinho” ou suco, e desde que foi “descoberto” nos últimos anos como bebida energética pelos grandes centros urbanos, como Rio de Janeiro, São Paulo e Belo Horizonte, a procura pelas indústrias processadoras de polpa aumentou, e com ela a necessidade de um aporte de informações sobre o manejo e cultivo da espécie (Bentes-Gama *et al.*, 2005).

Com a popularização do açaí, a pesquisa ergue-se com relevância, visto que há uma carência de estudos que retratem as relações socioeconômicas dos agricultores familiares da Amazônia relacionados ao agroextrativismo do açaí-da-mata. Por ser um produto agroextrativista, o aumento da demanda no mercado pode causar consequências de ordem social, ambiental e econômica (Martinot, 2014).

Segundo a Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (ADS), com dados de 2014, Anori não consta no ranking dos municípios amazonenses que possuem agroindústrias responsáveis pela produção do açaí. Porém, os dados do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas (IDAM) do respectivo ano apontam Anori como um dos municípios de maior produção, além da sua alta aceitação no mercado da capital amazonense. Dito isto, o município emerge como área de enfoque desta pesquisa, pois cabe investigar o método de produção do açaí e compreender como se dá tal processo atualmente. Podemos afirmar que as agroindústrias começam a se fazer presentes no município? Ou ainda há o predomínio da agricultura camponesa? Também cabe à pesquisa um abrangente histórico da atividade agrícola e extrativa na região. O açaí sempre foi a principal fonte de renda dos agricultores anorienses? Há outra cultura cultivada ou extraída na região, ou atividade econômica que os ajude a compor a renda familiar? Estas e outras indagações norteiam e são alvo de resposta deste estudo.

Devido à importância socioeconômica que tal produto obtém para os produtores familiares na Amazônia, sobretudo no estado do Amazonas, optou-se por realizar esta pesquisa no município de Anori-AM, principalmente por ser um dos grandes produtores de açaí do estado. Considerando o aumento do consumo do açaí no mercado regional, sobretudo nas cidades, onde sua aceitação vem ganhando forte destaque nos últimos anos, é preciso entender as relações de produção e comercialização desse produto.

Para conceber a pesquisa, buscar-se-á compreender a importância da agricultura camponesa na produção de açaí para o município de Anori e como ocorre o processo de produção, através de entrevistas com os agroextrativistas e beneficiadores do fruto. Conseqüentemente, identificar quem são, como interagem e atuam os sujeitos sociais que compõem a rede de comercialização do produto, entendendo e mapeando desde a sua origem até o destino final, o consumidor.

Marconi (2003) afirma que as pesquisas de campo devem ser utilizadas quando há necessidade de se conseguir informações e/ou conhecimento, uma hipótese que se queira comprovar ou ainda descobrir novos fenômenos e relações acerca do problema.

A primeira visita foi realizada em abril de 2016, como já mencionado anteriormente, possibilitando informações prévias para a concepção da pesquisa. A segunda foi realizada em julho de 2022, no período de início da entressafra do açaí, com o objetivo de encontrar os produtores mais abertos ao diálogo para a realização das entrevistas. A terceira e última pesquisa de campo ocorreu em fevereiro de 2023, no período da safrinha (segunda safra), com o objetivo de visualizar e descrever o processo produtivo.

Para Tripodi *et al.* (1975, p. 42-71), as pesquisas de campo dividem-se em três grandes grupos: quantitativo-descritivas, exploratórias e experimentais. Desta forma, a presente pesquisa enquadra-se na abordagem quantitativo-descritiva, pois consiste em investigações empíricas cuja principal finalidade é o delineamento ou análise das características de fatos ou fenômenos, a avaliação de programas, ou o isolamento de variáveis principais ou chave. Utilizar-se-ão métodos formais, que se aproximam dos projetos experimentais, caracterizados pela precisão e controle estatísticos, com a finalidade de fornecer dados para a verificação de hipóteses. Aplicar-se-ão artifícios quantitativos, tendo por objetivo a coleta sistemática de dados sobre populações, programas, ou amostras de populações e programas, utilizando várias técnicas como entrevistas, questionários, formulários, etc., e empregando o procedimento de amostragem (Marconi, 2003).

Dentro desta perspectiva, a pesquisa classifica-se como um estudo de avaliação de programa, um estudo quantitativo-descritivo que diz respeito à procura dos efeitos e resultados de todo um programa ou método específico de atividades de serviços ou auxílio. As hipóteses podem ou não estar explicitamente declaradas e, com frequência, derivam dos objetivos do programa ou método que está sendo avaliado e não da teoria. Emprega-se uma ampla gama de procedimentos que podem aproximar-se do projeto experimental (Marconi, 2003).

Sendo assim, as pesquisas de campo no município de Anori (nos períodos de safra e entressafra do fruto) foram de cunho etnográfico, somadas à observação

participante<sup>1</sup> e de abordagem quantitativo-descritiva, através da técnica de entrevistas com perguntas semiestruturadas com os produtores, beneficiadores e representantes do poder público, com o objetivo de identificar quem são e como se relacionam e atuam os sujeitos sociais que compõem o sistema de produção e a rede de comercialização do produto. Para a realização da pesquisa, utilizaram-se gravador, câmera fotográfica, GPS, drone e anotações.

Segundo Wielewicki (2001, p. 27-28)

[...] a pesquisa etnográfica propõe-se a descrever e a interpretar ou explicar o que as pessoas fazem em um determinado ambiente, os resultados de suas interações, e o seu entendimento do que estão fazendo [...]. Em outras palavras, esse tipo de pesquisa procura descrever o conjunto de entendimentos e de conhecimento específico compartilhado entre participantes que guia seu comportamento naquele contexto específico, ou seja, a cultura daquele grupo [...]. Portanto, parece consensual que a etnografia descreve a cultura de um grupo de pessoas, interessada no ponto de vista dos sujeitos pesquisados.

Marconi (2003) ainda afirma que há vantagens e desvantagens na realização destas pesquisas. Haverá um acúmulo de informações e uma facilidade em sua obtenção, porém o pesquisador possui pouco controle sobre a situação da coleta de dados, podendo interferir nos resultados, e o comportamento verbal pode apresentar pouca confiança. Portanto, visando minimizar tais desvantagens, foram entrevistados 10 sujeitos sociais inseridos no processo de produção e comercialização do açaí em Anori para que a pesquisa seja representativa o suficiente para apoiar as conclusões.

Para compreender os padrões de consumo do açaí da população manauara, principal destino da produção anoriense, houve a necessidade do levantamento de informações. Com esse intuito, foi realizada uma pesquisa qualitativa do tipo amostragem não probabilística, utilizando a ferramenta gratuita Google Forms.

Esse tipo de amostragem depende unicamente de critérios criados pelo pesquisador, apresentando vantagens no que se refere ao tempo despendido (Marafon *et al.*, 2013). Dentre os tipos de amostragem não probabilística mais

---

<sup>1</sup> [...] a pesquisa etnográfica propõe-se a descrever e a interpretar ou explicar o que as pessoas fazem em um determinado ambiente, os resultados de suas interações, e o seu entendimento do que estão fazendo (Watson-Gegeo, 1988:576). Em outras palavras, esse tipo de pesquisa procura descrever o conjunto de entendimentos e de conhecimento específico compartilhado entre participantes que guia seu comportamento naquele contexto específico, ou seja, a cultura daquele grupo (Hornberger, 1994:688). Portanto, parece consensual que a etnografia descreve a cultura de um grupo de pessoas, interessada no ponto de vista dos sujeitos pesquisados.

conhecidos, a pesquisa se enquadra como amostragem por acessibilidade ou conveniência.

[...] constitui o menos rigoroso de todos os tipos de amostragem e é destituída de qualquer rigor estatístico. O pesquisador seleciona os elementos a que tem acesso e admite que possam representar o universo. Esse tipo de amostragem é aplicado em estudos exploratórios ou qualitativos em que não se requer elevado nível de precisão. (Marafon *et al.*, 2013, p. 120).

Desta forma, utilizou-se a ferramenta Google Forms com perguntas e respostas elaboradas previamente para entender o consumo de açaí pelos habitantes de Manaus. Esta ferramenta apresenta várias vantagens para a prática acadêmica, como agilidade na coleta de dados e análise dos resultados, acesso prático com a utilização da internet e, principalmente, a praticidade no processo de coleta das informações (Mota, 2019).

Sabe-se que a exploração do açaizeiro se dá principalmente através de técnicas de extrativismo, praticadas intensamente por milhares de pessoas no estuário amazônico. Entretanto, em aula de campo promovida pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), visualizamos no município a presença de plantações de açaí-da-mata, o que despertou grande interesse pela pesquisa. Como é feito o preparo da área, a semeadura, a colheita dos cachos e até mesmo como são combatidas as doenças e pragas que costumam aparecer em plantios monocultores.

No primeiro capítulo, trabalhou-se a importância do açaí como base na alimentação ribeirinha e produto de grande relevância na movimentação da economia no Amazonas, destacando suas potencialidades e buscando a compreensão do papel do governo do estado frente a essa produção.

No segundo capítulo, buscou-se destacar a área de estudo, visando compreender como o açaí se tornou o maior fruto produzido no município, como se dá tal produção, quais sujeitos sociais estão inseridos nesse processo e os principais desafios encontrados pelos produtores que têm a missão de abastecer a capital.

O terceiro e último capítulo apresenta a rede de comercialização do açaí, os sujeitos inseridos nesse processo, como é realizado o transporte do suco, a variação dos preços, a demanda e como o açaí de Anori se tornou referência em qualidade, principalmente para os consumidores de Manaus.

Isto posto, a pesquisa visa compreender o processo de extrativismo e plantio do fruto neste município, visto que há a possível predominância da agricultura familiar camponesa, tornando-se fundamental às estratégias criadas por tais agentes sociais que se relacionam em uma lógica mercantil, sem, no entanto, deixarem suas raízes, suas relações familiares, a solidariedade e as parcerias frente a uma ordem hegemônica do capital que individualiza, transformando aos poucos as relações de trabalho e o uso da terra.

## CAPÍTULO I – AÇAÍ-DA-MATA, O AÇAÍ DO AMAZONAS

### 1.1. Amazonas: o segundo maior produtor de açaí do país.

No interior da gigantesca Floresta Amazônica, de acordo com dados do Ministério do Meio Ambiente, encontramos um terço de toda a madeira tropical do mundo, 30 mil espécies de plantas, além da maior biodiversidade de fauna nesse denso manto verde.

Dentre as inúmeras espécies vegetais presentes na Amazônia, encontramos o açaizeiro, palmeira tropical perene, nativa do Brasil, encontrada principalmente na região Norte, em clima equatorial, mas também na região Sudeste, de clima tropical, quente e úmido. O açaizeiro não é exigente, cresce mesmo em solos pobres e ácidos, e desenvolve-se bem naqueles com maior fertilidade (Bentes-Gama *et al.*, 2005).

Mesmo sendo possível um integral aproveitamento da espécie (Quadro 1), na Amazônia, o "vinho" de açaí é mais popularmente conhecido e se caracteriza como alimento base de muitas populações, principalmente ribeirinhas. Porém, a produção do açaí nos últimos anos vem obtendo destaque no mercado em escala regional, nacional e internacional, principalmente a partir dos anos 2000, por conta de suas propriedades energéticas, sobretudo, a partir do uso do fruto já processado (Bentes-Gama *et al.*, 2005).

Conforme aponta Martinot *et al.* (2017), no Brasil são conhecidas três espécies de palmeira de açaí. A *Euterpe oleracea*, também conhecida como açaí-de-touceira, açaí do Pará, açaí-do-baixo-Amazonas, nativa do Pará e Amapá, estados responsáveis pela maior parte da produção comercial do produto; a *Euterpe precatoria*, também conhecida como açaí-do-mato, açaí-do-Amazonas, açaí-da-terra-firme e açaí solteiro, nativa do Amazonas, é encontrada tanto em áreas de várzea como também em terra firme, diferenciando-se por conter uma maior quantidade de antocianina, substância com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias; e a *Euterpe edulis*, nativa da Mata Atlântica, muito explorada de modo insustentável para a retirada de palmito.

A *E. oleracea* e a *E. precatoria* são as palmeiras de açaí nativas da Amazônia, apresentando espacialidades e características botânicas diferentes. A *E. oleracea* – mais conhecida comercialmente – é nativa da Amazônia Oriental, de terrenos baixos e elevada umidade, possuindo alto perfilhamento. Diferentemente, a *E. precatoria*

pode ser encontrada também em terra firme, sua distribuição se dá desde a América Central (Belize, Guatemala, Honduras, Nicarágua, Costa Rica e Panamá) até o norte da América do Sul (Colômbia, Venezuela, Trinidad, Guianas, Equador, Peru, Brasil e Bolívia). No Brasil, a palmeira ocorre na Amazônia Ocidental, nos estados do Acre, Amazonas, Rondônia e Pará. Não possui perfilhamentos, o que também a diferencia da *E. oleracea*, cuja capacidade de reprodução está relacionada ao perfilhamento (Martinot, 2017; Pinto, 2018).

Um açazeiro adulto produz uma média de 4 cachos por caule, cada um com aproximadamente 2 kg de frutos. Dependendo da espécie, qualidade da polpa, período da safra e tecnologia utilizada durante o preparo, o preço do produto por litro pode variar.

**Quadro 1. Formas de aproveitamento da palmeira de açai**

<b>Partes que compõem a palmeira de açai</b>	<b>Formas de uso</b>
<b>Fruto</b>	Através do despulpamento obtém-se o tradicional “vinho de açai”; o caroço (endocarpo e a amêndoa), após sua decomposição é largamente utilizado como adubo orgânico; as sementes secas e polidas são utilizadas na confecção de artesanato e bijuterias (biojóias).
<b>Caule</b>	Utilizado como esteio para construções rústicas, ripas para cercados, currais, paredes, caibros para cobertura de barracas e lenha; é matéria-prima para a produção de papel e produtos de isolamento elétrico.
<b>Raízes</b>	Utilizada para fins medicinais.
<b>Folhas</b>	Cobertura de barracas, fechamento de paredes, ração para animais, fabricação de papel.
<b>Palmito</b>	Localizado no ápice da copa, é a gema apical que se encontra envolvida pela bainha das folhas do açazeiro. É um produto comumente utilizado na culinária regional, sendo que grande parte da produção é destinada à exportação.
<b>Planta</b>	Ornamentação (paisagismo); proteção do solo; recomposição de matas ciliares; reflorestamento.

**Fonte:** Bentes-Gama *et al*, 2005. Org.: Carmo (2022).

Mediante os dados do último censo agropecuário realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2017, os cinco estados que se destacam na produção de açai são: Pará, com 241.816 toneladas; Amazonas, com

21.321 toneladas; Amapá, com 8.987 toneladas; Bahia, com 4.281 toneladas; e Maranhão, com 1.075 toneladas. Essas informações referem-se aos estabelecimentos com mais de 50 pés em 30/09/2017, não fazendo distinção entre produção extraída e plantada.

Todavia, segundo os dados do Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA), encontramos a distinção entre estas produções a partir de 2015 e algumas inconsistências comparando os dados do último censo agropecuário realizado pelo IBGE e os do SIDRA. Há divergências entre as unidades da federação que possuem maior produção (Tabela 1). O estado do Maranhão, que segundo o censo agropecuário (IBGE, 2017) produziu 1.075 toneladas, segundo o SIDRA, para o mesmo ano, teria produzido 18.330 toneladas do fruto, sendo considerado o terceiro maior produtor brasileiro. Além disso, os dados referentes aos estados do Pará e do Amazonas estão muito acima do registrado no censo agropecuário de 2017, gerando insegurança na utilização dos dados.

**Tabela 1. Quantidade (t) de açaí extrativo no Brasil e nas unidades da federação de maior produção, no período de 2014 a 2021.**

<b>Brasil, Unidade da Federação</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
<b>Brasil</b>	198.149	216.071	215.631	219.710	221.646	222.706	220.489	227.251
<b>Pará</b>	109.759	126.027	131.836	141.913	147.730	151.793	149.671	154.433
<b>Amazonas</b>	66.642	65.638	57.572	50.503	47.410	43.855	43.733	45.208
<b>Maranhão</b>	13.897	14.864	17.508	18.330	17.635	17.590	17.809	18.123
<b>Acre</b>	4.020	5.454	4.459	4.665	4.549	4.738	4.654	4.655
<b>Amapá</b>	2.225	2.413	2.627	2.770	2.873	3.059	3.067	3.207
<b>Rondônia</b>	1.606	1.674	1.605	1.503	1.410	1.601	1.482	1.542
<b>Roraima</b>	1	1	23	24	25	39	43	45
<b>Tocantins</b>	0	0	0	1	14	30	31	37

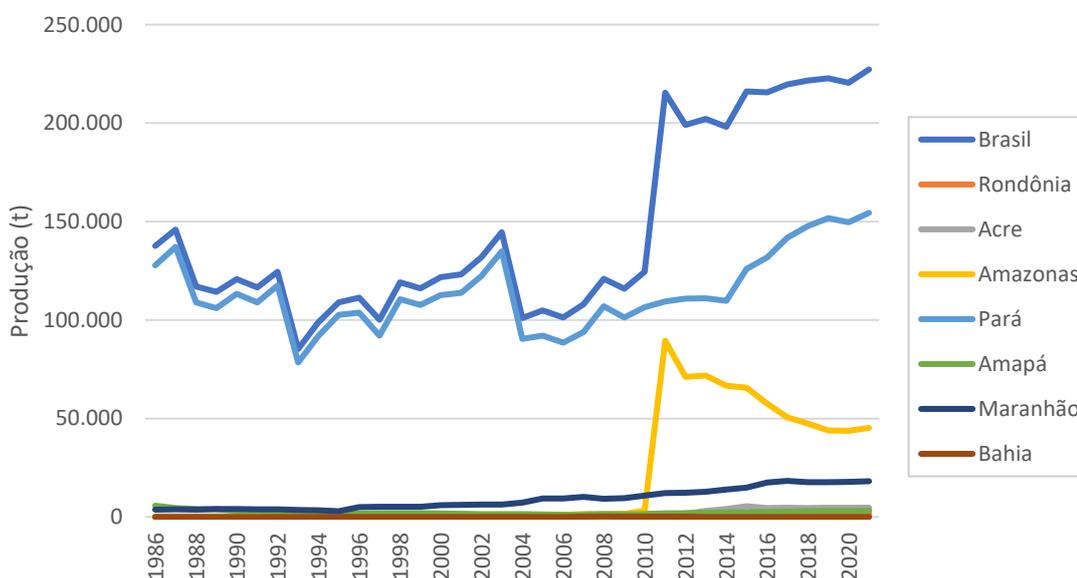
**Fonte:** IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura. **Org.:** Carmo (2022).

Ao pesquisar dados referentes à prática do extrativismo do fruto do açaí no SIDRA, a busca retorna informações a partir de 1989 (Gráfico 1), e, por isso, requer uma análise mais cuidadosa. Em 1989, a produção de açaí no Brasil era sustentada pela produção do estado do Pará, com pequena participação do Amapá, seguido do Maranhão. Contudo, esse cenário começou a se modificar: enquanto a produção

paraense se mantinha com poucas variações positivas e negativas, o estado do Maranhão apresentou uma crescente produção, superando o Amapá, que entrou em um longo período de baixa produtividade se comparado aos dados anteriores. Entre os anos 2010 e 2011, o Amazonas obteve um crescimento exponencial, tornando-se o segundo maior produtor do país desde então.

Segundo Tavares *et al.* (2022), o aumento brusco na produção extrativa de açaí (Gráfico 1) nos anos de 2010 e 2011 no estado do Amazonas é de difícil interpretação e pode estar relacionado ao aumento das áreas de manejo pela valorização do fruto e à introdução das áreas de plantio tanto de *E. precatoria* quanto de *E. oleracea*, que levaram à atualização dos dados pela impossibilidade de criar uma categoria de cultivo permanente ou de área manejada. Outro fator que pode ser atrelado ao aumento brusco repentino é a dificuldade para coleta de dados, visto que vários municípios e comunidades no interior da Amazônia, e principalmente no Amazonas, possuem acesso restrito ao transporte hidroviário.

**Gráfico 1. Produção extrativa (t) de açaí no Brasil e considerando as unidades da federação de maior produção, no período de 1986 a 2021**



**Fonte:** IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (2021). **Org.:** Carmo (2022).

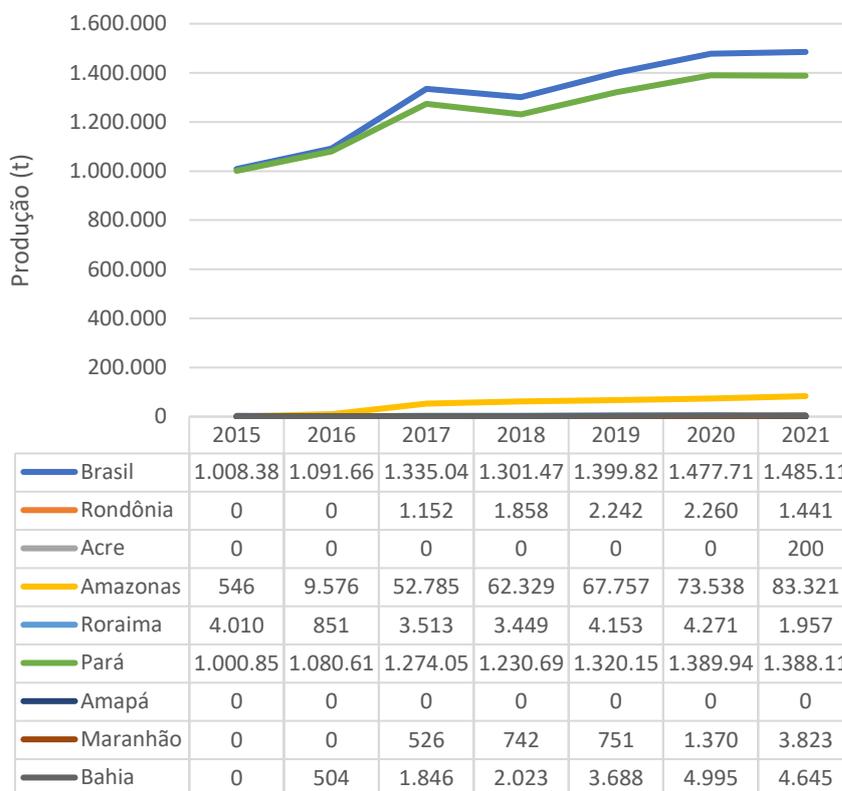
A partir de 2015, no SIDRA, a pesquisa retorna dados a respeito da área destinada à colheita, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção das lavouras permanentes em relação à produção do açaí. Como dito, provavelmente esses dados eram agrupados às produções extraídas, visto que o plantio do açaizeiro é relativamente recente se comparado à produção manejada do fruto.

Ao iniciar a produção dos dados referentes às lavouras permanentes de açaí, o Pará se destaca como maior produtor, apresentando um crescimento ao longo dos anos. Já o Amazonas, em 2015, apresenta uma produção mínima, sendo ultrapassado pelo estado de Roraima (Gráfico 2). No entanto, entre 2016 e 2017, observamos um crescimento descomunal no Amazonas. Além da valorização, este aumento pode estar relacionado à pressão do mercado consumidor – Manaus, capital do estado – sobre os coletores e batedores do fruto, que, para aumentar a produtividade e atender às demandas do mercado, começaram a realizar o plantio do fruto.

Nos últimos anos, testemunhamos um aumento do consumo do açaí em todo o território nacional, não somente em forma de polpa ou vinho, mas também como sorvete, conhecido como açaí frozen, consumido muitas vezes com a adição de outros ingredientes. Os pontos de venda do produto logo se multiplicaram pelo país.

Como vimos, o Amazonas surge ao longo dos anos como um grande produtor do fruto, ocupando atualmente a 2ª posição no ranking de produção nacional com participação de 32,12% (IBGE – PAM/2021). Embora essa atividade seja conhecida pela prática do extrativismo (Gráfico 2). Segundo o IDAM (2020), em 2018 o percentual da produção de frutos de açaí oriundos do extrativismo no estado foi em torno de 67% e de áreas cultivadas 33%, com uma área plantada de 4.353 ha, envolvendo 3.914 agricultores familiares e produtores rurais.

**Gráfico 2. Produção de açaí (t) no Brasil em áreas de lavoura permanente e considerando as unidades da federação mais produtoras, no período de 2015 a 2021.**



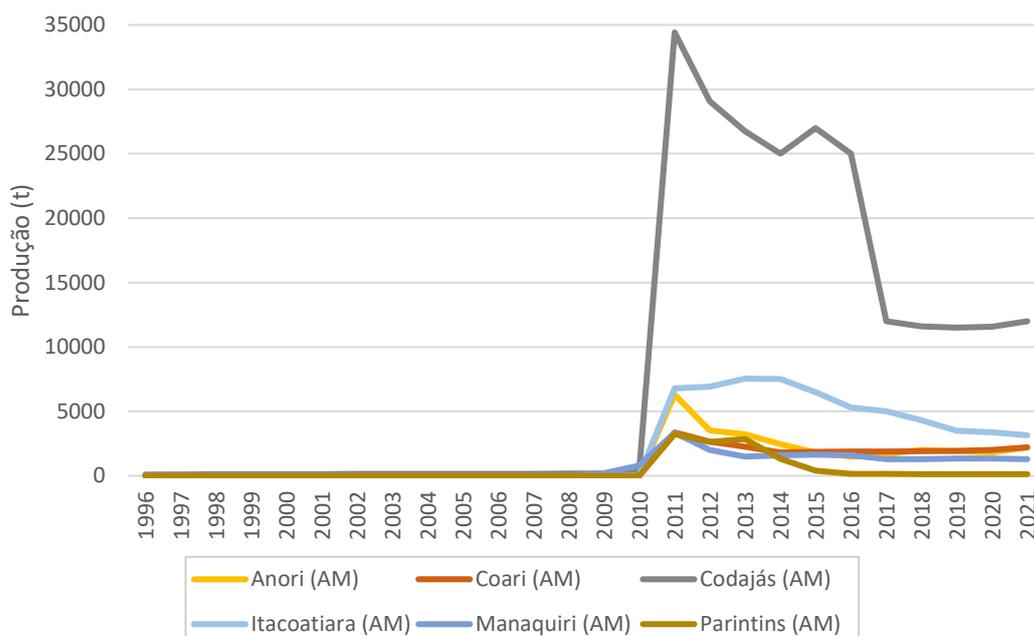
**Fonte:** IBGE - Produção Agrícola Municipal (2021). **Org.:** Carmo (2022).

No Amazonas, a produção do "vinho" do açaí – forma mais comumente comercializada – é praticada principalmente por agricultores familiares nos municípios e comunidades ribeirinhas do interior do estado. No entanto, segundo o IDAM (2020), a produção e o plantio do açaí por empresas vêm se intensificando desde 2015 em alguns municípios, geralmente para o autoabastecimento de agroindústrias de polpas.

De acordo com os dados do Censo Agropecuário de 2017, realizado pelo IBGE, os maiores produtores de açaí no estado do Amazonas são os municípios de Codajás, Coari, Carauari, Presidente Figueiredo, Anori, Juruá, Anamã, Tefé, Humaitá e Alvarães, respectivamente. Entretanto, segundo dados da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (ADS) em 2014, onze municípios do estado do Amazonas já possuíam agroindústrias processadoras, sendo os principais responsáveis pela produção do açaí-do-Amazonas: Benjamin Constant, Santo Antônio do Içá, Tabatinga, Tonantins, Carauari, Coari, Codajás, Manaquiri, Humaitá, Manacapuru e Manaus. Segundo dados do relatório de atividades do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário Florestal Sustentável do Amazonas (IDAM) em 2020, apenas 21 agroindústrias de polpa no interior do estado possuem registro.

Analisando os dados do SIDRA, observamos novamente algumas inconsistências referentes aos municípios de maior produção de açaí no estado do Amazonas (Gráfico 3). Dentre eles, Codajás desponta como principal produtor em ambos os dados, seguido de Itacoatiara, Anori, Coari, Manaquiri e Parintins.

**Gráfico 3. Produção de açaí na extração vegetal (t) na no Amazonas, considerando os municípios de maior produção no período de 1996 a 2021.**



**Fonte:** IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (2021). **Org.:** Carmo (2022).

Com o aumento da demanda pelo fruto, observa-se, a partir dos dados do SIDRA, um novo arranjo na produção do açaí no estado do Amazonas: antes extraído, agora cultivado. Como mencionado anteriormente, o SIDRA passou a fazer distinção entre produção extrativa e produção cultivada desta cultura apenas em 2015. No entanto, mesmo neste ano, o cultivo do fruto não era amplamente difundido, sendo registrado em apenas três municípios, com uma produção modesta proveniente do plantio. Nos anos seguintes, houve um aumento significativo na produção em outros municípios (Tabela 2).

**Tabela 2. Quantidade (t) de açaí de área cultivada em municípios selecionados do estado do Amazonas, no período de 2015 a 2021.**

Municípios (AM)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
<b>Codajás</b>	-	3.993	44.400	50.000	55.000	60.000	65.000
<b>Humaitá</b>	-	924	1.266	2.400	2.700	3.180	3.500
<b>Tapauá</b>	-	-	2.633	1.920	1.250	1.680	1.680
<b>Alvarães</b>	-	1.280	1.150	1.192	1.100	1.071	1.025
<b>Tefé</b>	378	720	760	820	793	690	741
<b>Anori</b>	-	705	450	480	485	500	700

<b>Coari</b>	-	400	400	480	500	520	500
<b>Eirunepé</b>	48	48	48	48	60	120	-
<b>Envira</b>	120	-	-	120	80	-	-

Fonte: IBGE – Produção agrícola municipal (2021). Org.: Carmo (2022).

## 1.2. O papel do estado no fomento à produção do açaí, investimento ou desprevenção?

No Amazonas, encontramos o plantio da *Euterpe precatoria* e da *Euterpe oleracea*, um ponto positivo, pois os cultivos se complementam em termos de período de safra, tornando a produção do fruto ainda mais promissora no estado. Observando a popularização do açaí e, com isso, uma crescente demanda pelo produto em território nacional e internacional, surge a necessidade de compreensão do papel do estado em relação ao aumento da produção do açaí no Amazonas.

A produção do fruto tem sido fomentada pelo estado, com o acompanhamento do IDAM. A perspectiva é ampliar gradativamente os investimentos na produção para mais municípios. Estudos voltados para o melhoramento genético, doação de mudas, cursos sobre o manejo do açaí e aquisição da polpa para merenda escolar são algumas ações praticadas pelo governo com o objetivo de incentivar e aumentar a produção de açaí, além do surgimento de projetos de iniciativa privada.

Com o crescimento da busca pelo produto e o aumento da produtividade, conseqüentemente, há maior pressão sobre a floresta, surgindo a preocupação a respeito do manejo adequado para a espécie, de maneira a não interferir na cadeia produtiva natural do fruto. Com isso, emerge a indagação: a produção de açaí no Amazonas necessita de investimento? Ou, ao invés disso, prevenção ao aumento da extração e cultivo do produto?

O Amazonas apresenta quase que em sua totalidade a Floresta Amazônica, a maior floresta tropical do mundo, abrigando a maior quantidade de espécies de fauna e flora. Por isso, encontramos uma das menores densidades demográficas do país, 2,23 hab/km<sup>2</sup>, onde mais de 50% da população reside na capital do estado, Manaus, segundo dados do IBGE. Esta apresenta principalmente atividades ligadas ao setor secundário e terciário. O restante da população reside nos demais municípios do estado, que apresentam menor infraestrutura urbana e atividades voltadas para o setor primário.

A presença da floresta é um fator primordial para as atividades econômicas praticadas no estado, com o predomínio de atividades primárias, como a agricultura. O Amazonas é o quinto maior estado com estabelecimentos de agricultura familiar do país, além da pecuária e do extrativismo a partir da extração vegetal, mineral e animal, contando com 331 mil pessoas ocupadas com atividades agropecuárias, segundo dados do último censo agropecuário realizado pelo IBGE em 2017.

O governo do estado afirma que o objetivo é aliar o potencial ecológico a uma política de negócios embasada na sustentabilidade, buscando atrair investidores comprometidos com o meio ambiente. Para isso, direciona esforços para diversificar a economia, desenvolvendo atividades voltadas ao aproveitamento de recursos naturais nas áreas de agroindústria, bioindústria, fruticultura, turismo, energia, dentre outras potencialidades abundantes na região. Além disso, grande parte da renda do estado advém do Polo Industrial de Manaus, principal mecanismo irradiador do desenvolvimento no modelo Zona Franca de Manaus, que concede incentivos fiscais para a produção, abrigando inúmeras empresas nacionais e internacionais, gerando mais de 100 mil empregos diretos.

Os habitantes do interior do estado, em sua maioria ribeirinhos, são considerados camponeses de acordo com as características mencionadas por Oliveira (1991). Apresentam força de trabalho composta principalmente pelos membros da família, divisão dos custos e ganhos (parceria), ajuda mútua. Não há rigidez na carga horária de trabalho, que varia conforme a época do ano e segundo as culturas cultivadas. São proprietários da terra, seu instrumento de trabalho, e seus ganhos vêm do seu trabalho. O acesso a essa terra geralmente é por sucessão hereditária. Além disso, a topofilia desses povos é algo indiscutível.

Shanin (1980) discute, no texto "A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista", que "há razões para definir 'camponês' e há razões para deixar indefinida a palavra, uma figura de linguagem fora do domínio onde residem as categorias criteriosas do conhecimento".

Para entender o conceito, o autor representa o camponês de duas formas: a primeira como mistificação e depois como generalização. Nessa primeira forma, cabe compreender que um camponês não existe em nenhum sentido imediato e específico; sendo assim, um camponês pode ser reconhecido tanto na Amazônia quanto na Europa, mas cada um com sua singularidade e cultura. O modo camponês é dinâmico;

o que se entende por camponês hoje, em determinada região, não é o mesmo que se tem em outra região em outro período.

Na segunda apresentação de camponês, como generalização, Shanin registrou a afirmação de Redfield (1956) quando este diz que a sociedade e a cultura camponesa têm algo de genérico entre si, sendo “uma organização da humanidade com semelhanças em todo o mundo”. Outro teórico citado por Shanin é Fei (1946), que entende o camponês como um “modo de vida”. Em se tratando do modo de vida camponês na Amazônia, Cruz (2007) faz uso do termo camponês-ribeirinho para designar camponeses que vivem nas margens de rios e igarapés na Amazônia, pois, para eles, ser ribeirinho vai muito além de uma posição geográfica, sendo um complemento à vida. “Portanto, rio e camponês-ribeirinho fazem parte de um todo. Se o rio oferece os seus alimentos, fertiliza suas margens no subir e baixar de águas, o camponês-ribeirinho oferece sua proteção por meio de suas representações (seus mitos)” (Cruz, 2007, p. 8). O que se situa nas margens dos rios amazônicos são pequenos municípios que praticam atividades primárias para subsistência e para o abastecimento da metrópole, não para acúmulo de capital, mas sim para sobrevivência. Vemos que esses camponeses-ribeirinhos vivem de acordo com o ciclo natural.

A presença da população campesina no interior do estado, confirma a importância das relações *não-capitalistas de produção*, defendida por Chayanov (1924). Compreende que a produção no campo hoje é criada e recriada pelo próprio processo contraditório de desenvolvimento do modo capitalista de produção (Oliveira, 1997). Diferentemente das concepções teóricas da época, Chayanov (1974) caracteriza o camponês como um sujeito que cria sua própria existência a partir do “equilíbrio” entre o trabalho e o consumo na medida certa para satisfazer as necessidades da família, ou seja, o camponês não produz para o acúmulo de capital e sim para subsistência da família.

Quando a terra é insuficiente e se converte em um fator mínimo, o volume da atividade agrícola para todos os elementos da unidade de exploração se reduz proporcionalmente, em grau variável, porém inexoravelmente. Mas a mão de obra da família que explora a unidade, ao não encontrar emprego na exploração, se volta [...] para atividades artesanais, comerciais e outras atividades não agrícolas para alcançar o equilíbrio econômico com as necessidades da família (Chayanov, 1974, p. 101).

Segundo Cruz (2007), mesmo que o sistema capitalista produza relações no campo, como o trabalho assalariado, o camponês, além de não desaparecer — como é pregado em outras correntes de pensamento que envolvem a questão agrária — é necessário nas relações capitalistas no campo. Apesar do crescente aumento do desmatamento e das queimadas na Floresta Amazônica, grande parte dos produtores são camponeses-ribeirinhos, que contribuem para que as práticas agroextrativistas tenham menor impacto sobre a vegetação, visto que produzem para subsistência. Além desses povos, há a presença de terras demarcadas para habitação dos povos indígenas, contribuindo também para a manutenção da floresta.

O extrativismo vegetal na Amazônia ganhou força e passou a ser considerado uma alternativa ambiental para conter os desmatamentos e queimadas com a morte de Chico Mendes, seringueiro e líder sindical que lutava pela preservação da floresta. Ele ganhou destaque internacional ao receber da ONU o Prêmio Global de Preservação Ambiental, trazendo uma alternativa de contenção da destruição das florestas tropicais do mundo.

Os produtos extrativos foram, ao longo do tempo, apresentando modificações de acordo com sua importância econômica, como é o caso de vários na Amazônia que tiveram e muitos ainda possuem relevância na formação econômica, política e social para a região. Entre eles, podemos citar as “drogas do sertão” e o cacau no período colonial, a borracha, a castanha-do-pará, o palmito, o fruto do açaí e a extração de madeira (Homma, 2014).

No Amazonas, encontramos principalmente a *E. precatória*, uma palmeira de ampla difusão no estado e na Amazônia Ocidental, apesar de atualmente encontrarmos também a *E. oleracea* em áreas de plantio, mesclando as duas espécies, pois seus períodos de safra são distintos, possibilitando a produção do fruto praticamente o ano inteiro. O Amazonas é o segundo maior produtor de açaí do Brasil, atrás apenas do Pará. Dados do IDAM apontam que a produção de açaí no estado em 2019 foi de 74,5 mil toneladas, sendo 25,8 mil toneladas de açaí nativo e 48,7 mil toneladas de açaí cultivado. Dessa forma, visualizamos uma mudança no cenário da produção do fruto, transformando extrativismo em cultivo e camponeses em pequenos empresários.

Segundo a ADS, a produção está sendo fomentada em 12 municípios do estado: Codajás, Borba, Anori, Manicoré, Coari, Rio Preto da Eva, Carauari, Humaitá,

Lábrea, Tapauá, Nova Olinda do Norte e Benjamin Constant, com acompanhamento do IDAM juntamente com coordenadores locais, com o objetivo de ampliação para outros municípios. O investimento tem sido feito através do serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), com a construção de viveiros, distribuição de mudas para os produtores, aplicação de cursos e palestras, pois grande parte desses pequenos produtores cultivavam outras culturas e não possuem a gestão do processo produtivo do açaí, que atualmente está mais refinado e tecnificado.

Espera-se que com esse trabalho preparatório e com a experiência que os produtores irão adquirir, futuramente o estado possa investir ainda mais, principalmente a partir de financiamentos. A perspectiva é que em cinco anos o Amazonas possua mais de 5 mil hectares de área plantada com açaí de várzea, segundo o Diretor Presidente do IDAM, Valdenor Araújo, em entrevista no ano de 2021. A fruticultura do açaí não é considerada pelas instituições públicas algo promissor que irá gerar renda no futuro, mas sim uma realidade.

Homma (2014, p. 167) alerta sobre a domesticação para a manutenção do extrativismo do açaí:

A opção extrativa como uma solução viável para o desenvolvimento da Amazônia deve ser considerada com cautela. Para produtos extrativos que apresentam um grande estoque natural, como é o caso do fruto e do palmito de açaí, da madeira, da castanha-do-pará e até mesmo da seringueira, medidas devem ser tomadas para permitir uma extração mais balanceada. A manutenção do extrativismo não deve ser feita em detrimento das alternativas tecnológicas decorrentes da domesticação.

Abaixo apresentamos as diversas ações realizadas por instituições vinculadas à Secretaria de Estado de Produção Rural (SEPROR) estado do Amazonas. Entre as ações, incluem-se a distribuição de mudas e sementes, cursos de manejo sustentável, e assistência técnica a comunidades rurais (Quadro 2).

**Quadro 2. Algumas ações realizadas por instituições vinculadas a Secretaria do Estado de Produção Rural (SEPROR)**

Os produtores rurais da comunidade Rio Jordão, em Rio Preto da Eva (a 57 quilômetros de Manaus), receberam 30 mil mudas de açaizeiros para plantio desde novembro do ano passado. Após o beneficiamento da fruta, que deve ocorrer a partir de 2023, o açaí poderá ser exportado para a Europa e para os Estados Unidos por meio de agroindústria do município.

*Fonte: Agência de Desenvolvimento Sustentável; Publicado em: 24 de janeiro de 2020; Acesso em: 02 fev 22; Disponível em: <<http://www.ads.am.gov.br/agricultores-de-rio-preto-da-eva-recebem-30-mil-mudas-de-acaizeiros/>>.*

A Secretaria de Produção Rural do Estado do Amazonas (Sepror) está com inscrições abertas para o curso “Boas Práticas de Manejo do Açaí”, que acontecerá na próxima

quarta-feira (23/10/2019), a partir das 9h, numa realização em parceria com a Secretaria de Estado de Educação e Desporto.

*Fonte: Agência de Desenvolvimento Sustentável; Publicado em: 18 de outubro de 2019; Acesso em: 02 fev 22; Disponível em: <<http://www.ads.am.gov.br/inscricoes-abertas-para-curso-de-boas-praticas-de-manejo-de-acai-no-amazonas/>>.*

O Governo do Amazonas, por meio da Secretaria de Estado de Produção Rural (Sepror) e suas vinculadas, Instituto de Desenvolvimento Agropecuário Florestal e Sustentável do Amazonas (Idam) e Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (ADS), entregou, na quarta-feira (02/02), mudas de citros (limão e laranja), sementes de açaí, kits de serrarias portáteis e alevinos (filhote de peixe), para os produtores rurais de Manacapuru e Novo Airão.

*Fonte: Agência de Desenvolvimento Sustentável; Publicado em: 3 de fevereiro de 2022; Acesso em: 02 fev 22; Disponível em: <<http://www.ads.am.gov.br/governo-beneficia-produtores-rurais-de-manacapuru-e-novo-airao/>>.*

O Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Sustentável do Estado do Amazonas (Idam) realizou na última sexta-feira (10/09) a demonstração do plantio de açaí para 50 famílias contempladas pelo projeto prioritário do açaí no município de Benjamin Constant (distante 1121 quilômetros de Manaus) na estrada Cardoso, km 2, sítio do Kambeba.

*Fonte: Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas Publicado em: 17 de setembro de 2021; Acesso em: 02 fev 22; Disponível em: <<http://www.idam.am.gov.br/idam-realiza-demonstracoes-de-metodos-de-plantio-de-acai-para-familias-do-municipio-de-benjamin-constant/>>.*

O Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (Idam) realizou uma visita de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) à propriedade Ouro Preto, no município de Ipixuna (a 1.367 quilômetros de Manaus), a fim de auxiliar com informações técnicas referentes ao cultivo de açaí e à instalação de uma agroindústria de beneficiamento de açaí.

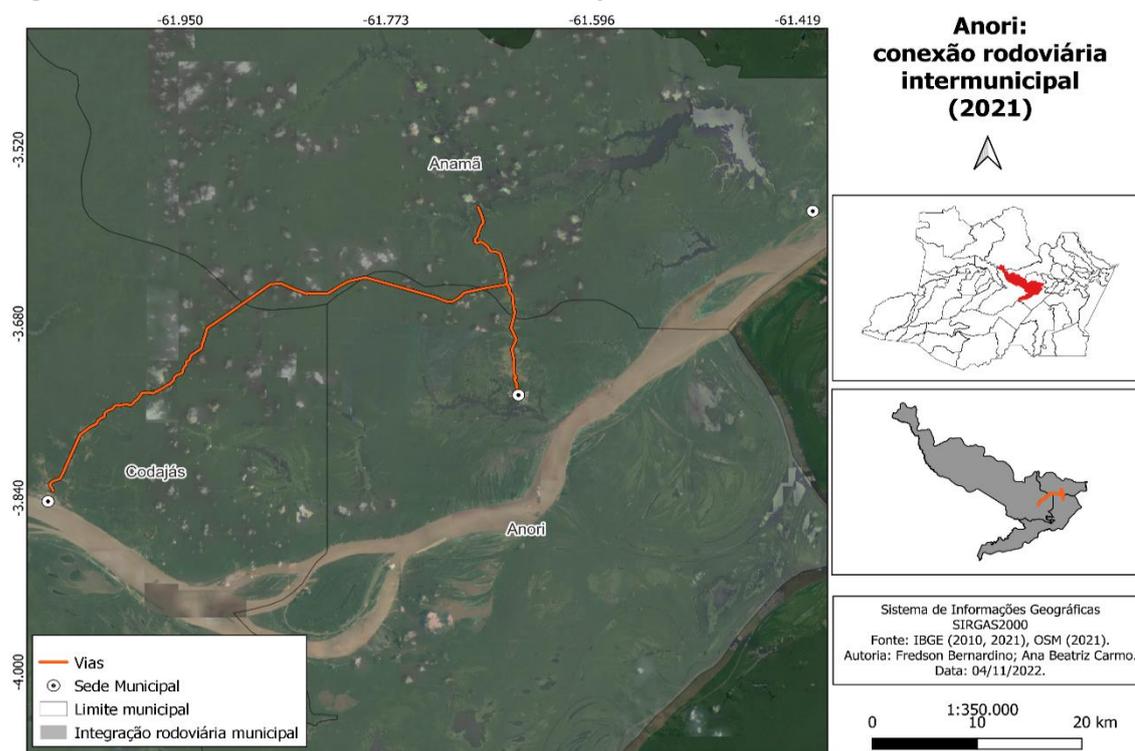
*Fonte: Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas Publicado em: 31 de março de 2021; Acesso em: 02 fev 22; Disponível em: <<http://www.idam.am.gov.br/idam-trabalha-junto-a-produtor-para-instalacao-de-agroindustria-de-acai-em-ipixuna/>>.*

**Org.:** Carmo (2022).

Castro (2003) afirma que as instituições, sejam elas a escola, a família, a religião, as instituições políticas e judiciárias, designam as regras do jogo de uma sociedade, assegurando a transmissão de normas e valores sociais, e as decisões tomadas pelas instituições políticas afetam diferentes instâncias, entre estas os modos de uso e organização do seu território.

Outra iniciativa do governo do estado foi a construção/recuperação da “Estrada do açaí”, como ficou conhecida a rodovia AM-454 que conecta o maior produtor de açaí do estado, Codajás, com o município de Anori. Há ainda uma bifurcação com destino ao município de Anamá (Figura 2).

**Figura 2. Localização das estradas Anori-Codajás e Anori-Anamá no estado do Amazonas.**



**Fonte:** IBGE (2010, 2021), OSM (2021). **Org.:** Bernardino (2022).

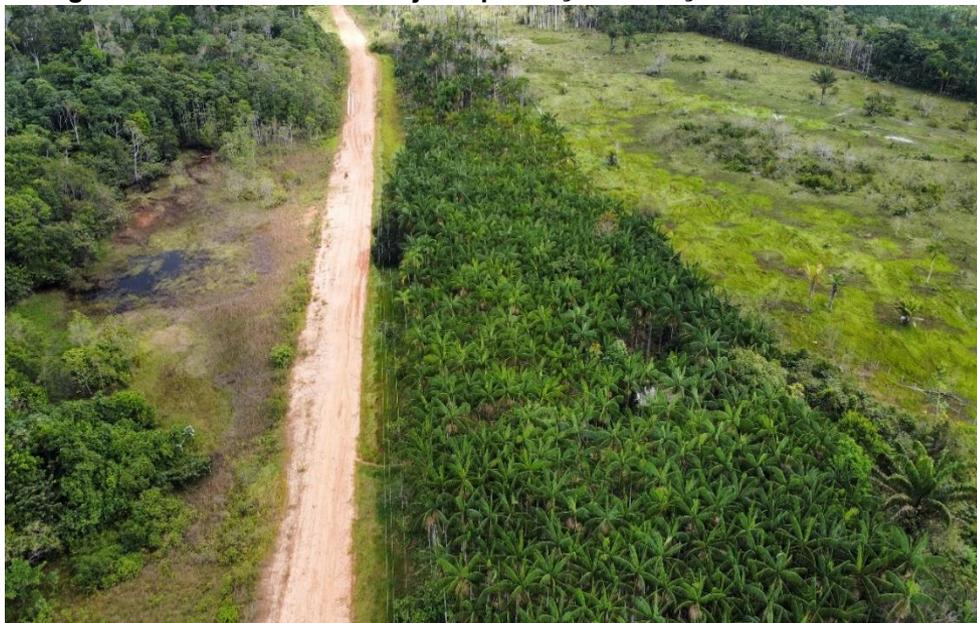
A estrada tinha por objetivo impulsionar a produção de açaí com as instalações de agroindústrias do produto na região e facilitar o escoamento da produção agrícola dos municípios, visto que grande parte das plantações do fruto se encontra ao longo da estrada, com uma extensão de aproximadamente 69 quilômetros e investimentos acima de 69 milhões de reais. As obras se iniciaram em 2015 e não foram concluídas. Em 2020, deputados estaduais solicitaram ao poder executivo informações sobre o projeto de recuperação da estrada.

Durante a pesquisa de campo no município, observou-se a precariedade da rodovia; nota-se que não há nenhum resquício de pavimentação e o tráfego é extremamente perigoso, com grandes valas em um espesso solo argiloso. Durante o período de cheias, a estrada acaba sendo completamente inundada, impossibilitando o tráfego dos caminhões e motocicletas para o transporte dos frutos de açaí até o centro da cidade para ser batido (Figura 3). Como ainda há fruto durante esse período, as sacas de açaí são levadas em canoas para o beneficiamento, para que a produção não seja perdida.

Em entrevista com os produtores do município que possuem suas plantações ao longo da estrada e, em alguns casos, até mesmo sua moradia, nota-se que a

pavimentação da rodovia é imprescindível, não apenas para o escoamento da produção, mas para atender às necessidades básicas da população (Figura 4).

**Figura 3. Estrada Anori-Codajás e plantações de açaí a direita da via.**



Fonte: Carmo (2022).

**Figura 4. A) Crianças voltando da escola na Rodovia Anori-Codajás; b) Família realizando a travessia pela rodovia Anori-Codajás no estado do Amazonas.**



Fonte: Marinho (2021).

Em maio de 2022, segundo a Secretaria de Estado de Infraestrutura e Região Metropolitana de Manaus (SEINFRA), o atual governador do estado do Amazonas, Wilson Lima, anunciou a pavimentação da estrada, com investimentos de 100 milhões de reais com previsão de início para o segundo semestre de 2022. Em entrevista,

afirmou: “Com isso a gente viabiliza o escoamento desta produção, faz com que o produtor tenha melhores condições e aumenta o lucro dele. Sem contar que a gente está fazendo valer o papel social da estrada para a população, que é a garantia do direito básico de ir e vir”, disse o governador. Ainda segundo o SEINFRA o governador liberou R\$ 297.527,09 em crédito rural, com o objetivo de fomentar o desenvolvimento da pesca artesanal e o cultivo de açaí.

Os produtores mais abastados do município dispõem de insumos, como caminhões e maior número de batedoras industriais para o beneficiamento do fruto. Os caminhões e motocicletas são utilizados para realizar o trajeto pela estrada, levando os frutos do açaí às açailândias – nome dado às pequenas agroindústrias batedoras do fruto no município – mesmo a motocicleta possuindo menor condição de carga, é o veículo mais utilizado pois consegue atravessar de forma mais fácil a estrada, diferentemente dos caminhões que apesar de maior potencial de carga, costumam ficar atolados na via. Segundo relato dos moradores, a prefeitura de Anori adquiriu um trator para servir como “guincho” para os caminhões atolados, porém ao invés de beneficiar abriu mais valas sobre a estrada de argila (Figura 5).

**Figura 5. Estrada Anori-Codajás.**



**Fonte:** Carmo (2022).

As formas de uso do território de uma nação, um estado ou um município dependem das decisões tomadas pela sociedade e pelas instituições presentes, que regulam, além das formas de uso, ocupação e organização, as normas e leis para um

pleno convívio. Desde a antiguidade, esse debate é travado por grandes filósofos e pensadores: o isolamento seria a melhor forma de viver em sociedade e de prevenir o território conquistado de possíveis invasões? Ou o desenvolvimento de tal povo só se dá pelas relações comerciais com seus pares? Pensando grosso modo, a grande maioria dos cidadãos responderá que um meio-termo deveria ser o objetivo: proteção dos recursos somada a políticas públicas de desenvolvimento de forma sustentável.

O estado do Amazonas ainda apresenta grandes áreas cobertas pela densa Floresta Amazônica, apesar do aumento dos números de queimadas e desmatamento da floresta em outros estados brasileiros. Segundo o governo do Amazonas, as políticas de crescimento e desenvolvimento do estado estão pautadas na sustentabilidade. Somado a isso, nos últimos anos, encontramos uma ascensão do “vinho” do açaí no mercado nacional e internacional, produto encontrado em abundância no estado, formando um cenário promissor para alavancar a produção de um fruto extraído da floresta, que, em tese, não altera de forma agressiva o meio ambiente.

Todavia, o aumento da procura de açaí pelos mercados consumidores gerou uma necessidade maior do produto; com isso, já encontramos extensas áreas com a domesticação do fruto no interior do estado e a criação de agroindústrias que beneficiam o produto de forma mais ágil para atender os grandes centros comerciais no estado, no Brasil e até em outros países. Vemos que o governo do estado tem realizado políticas de fomento e investimento para o aumento da produção, mesmo que sejam iniciativas de pequeno porte. Porém, não podemos esquecer dos possíveis riscos gerados à floresta, com a extração excessiva do fruto, ao bioma, com as extensas áreas de plantação das palmeiras, e aos povos tradicionais presentes no estado que têm o “vinho” e a polpa do açaí muitas vezes como refeição completa, sendo considerados como alimento básico em seu cotidiano.

Com isso, retornamos ao velho embate presente na sociedade: isolacionismo ou cosmopolitismo? O açaí do Amazonas necessita de investimento ou, em contrapartida, precisa de prevenção? A possibilidade da prática extrativa e da prática de cultivo sustentável ainda está disponível. Que o governo do estado, juntamente com pequenos agricultores comerciais, possa compreender os riscos gerados a partir da exploração desenfreada desse fruto, antes que ocorram danos mais severos ao ambiente.

### **1.3. Breves diálogos sobre a produção do Açaí-da-Mata no município de Anori**

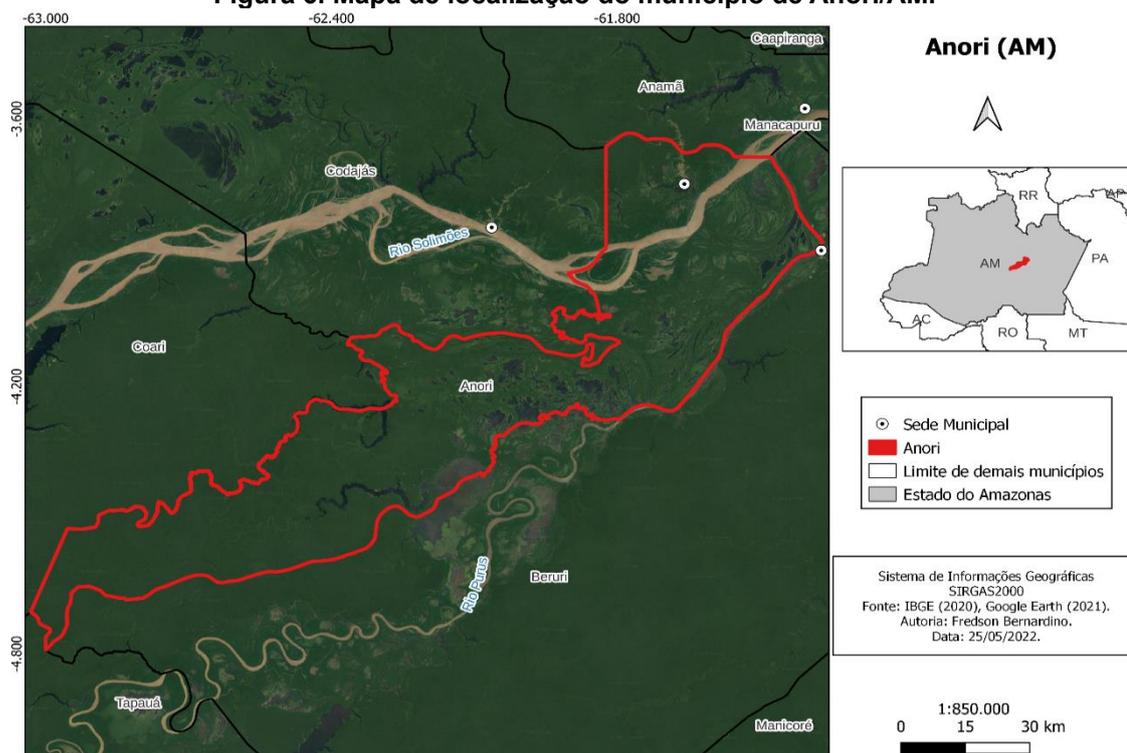
A partir dos dados mencionados ao longo da pesquisa, vimos que Anori emerge como um dos municípios de maior produção do estado em ambas as pesquisas. Porém, segundo a ADS, com dados de 2014, Anori não consta no ranking dos municípios amazonenses que possuem agroindústrias registradas responsáveis pela produção do açaí. Dito isso, cabe a investigação do método de produção do açaí no município, a fim de saber como se dá atualmente, visto que a aceitação do fruto vindo de Anori é maior se comparado aos demais municípios produtores na capital amazonense.

Podemos afirmar que as agroindústrias começam a se fazer presentes no município? Quem são os sujeitos sociais que estão à frente da produção do açaí em Anori? Há o predomínio da agricultura camponesa? Também cabe à pesquisa um abrangente histórico da atividade agrícola e extrativa na região. O açaí sempre foi a principal fonte de renda dos agricultores anorienses? Há outra cultura cultivada ou extraída na região ou atividade econômica que os ajude a compor a renda familiar?

Estas e outras indagações norteiam e são alvo de resposta da presente pesquisa. Sua relevância também está no fato da deficiência de estudos que retratem as relações socioeconômicas dos agricultores familiares da Amazônia relacionados ao agroextrativismo do açaí-da-mata. Por ser um produto agroextrativista, o aumento da demanda no mercado pode causar consequências de ordem social, ambiental e econômica (Martinot, 2014).

O açaí-da-mata é encontrado em abundância no município de Anori, o qual possui cerca de 21 mil habitantes, segundo estimativas do IBGE (2020). Localizado nas margens do rio Solimões (Figura 6), o município possui uma altitude de 30 metros. Por isso, assim como inúmeros municípios do Amazonas, sofre com a sazonalidade dos rios ligada à variação do período de chuvas, enfrentando cheias que modificam completamente o cotidiano dos moradores. No entanto, o rio traz consigo nutrientes para os açaizais do município, sendo vista com bons olhos pelos coletores e produtores do fruto.

**Figura 6. Mapa de localização do município de Anori/AM.**



**Fonte:** IBGE (2020), Google Earth (2021). **Org.:** Bernardino (2021).

Para conceber a pesquisa, busca-se compreender a produção de açaí no município de Anori, seja ela realizada por pequenos produtores agroextrativistas ou por pequenos empresários, e como ocorre o processo de produção, através de entrevistas com os produtores e beneficiadores do açaí-da-mata. Conseqüentemente, pretende-se identificar quem são, como interagem e atuam os atores sociais componentes da rede de comercialização do produto e entender a relação de troca de mercadorias, dentro do sistema de produção camponesa que subsiste dentro do modo capitalista, reconhecendo os critérios para variação de preço.

Durante o período de 9 a 13 de junho de 2022, realizou-se a primeira pesquisa de campo, que teve por objetivo abordar o objeto/fonte em seu meio ambiente próprio, realizando a coleta de dados nas condições naturais onde ocorrem os fenômenos (Severino, 2007), utilizando-se a metodologia etnográfica, com uma abordagem qualitativa e quantitativa através da técnica de entrevistas semiestruturadas com os produtores, beneficiadores e representantes do poder público. O objetivo foi identificar quem são e como se relacionam e atuam os sujeitos sociais que compõem a rede de produção e comercialização do produto. Para a realização da pesquisa, foi necessário o uso de gravador, câmera fotográfica, GPS, drone e anotações.

Em entrevista com moradores, produtores e batedores do fruto de açaí, quando questionados a respeito do passado econômico do município, afirmaram que, há aproximadamente cinco décadas, o cultivo da laranja era o responsável por movimentar a sua economia. A cultura possuía alta qualidade devido à naturalidade do solo, e as embarcações partiam diariamente em direção a Manaus. Devido ao grande destaque, moradores do município iniciaram a primeira festa da laranja na década de 1990, sendo realizada posteriormente pela prefeitura do município. Porém, com o passar dos anos, as enchentes ficaram ainda mais severas e os laranjais tinham dificuldade em se manter no solo da várzea. As plantações foram envelhecendo, não foram renovadas e a introdução da laranja paulista no mercado contribuiu para o fim da cultura no município.

Durante este período, o açaí já era extraído e transformado em “vinho” de modo artesanal para consumo local. O fim da cultura da laranja abriu a brecha necessária para que o fruto ganhasse destaque no município. Batedores afirmam trabalhar beneficiando o fruto desde os anos 2000, aumentando sua produção ano após ano conforme a demanda. Aos poucos, a cidade conhecida como terra da laranja transformou-se em terra do açaí, realizando a primeira edição da feira do açaí em 2013, que aconteceu durante quatro anos consecutivos, mas por falta de investimento não houve continuidade ao projeto.

Vemos que, com o passar dos anos, o açaí, que era deixado de lado devido à existência de culturas mais rentáveis, começou a oferecer ganhos, aumentando a comercialização, gerando emprego, renda e refletindo em melhorias na organização estrutural da cidade. Como todos os municípios do estado do Amazonas, a proximidade com o rio é essencial para os moradores de Anori. Dele retiram o alimento, utilizam os rios para locomoção como hidrovias, para suprir as necessidades básicas do ser humano, para irrigar as lavouras e para lazer.

Em viagem de campo ao município de Anori no ano de 2016, proporcionada pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), onde coletaram-se informações de forma empírica e por meio de entrevistas, nota-se a grande importância do rio para os seus habitantes. Para eles, o rio comanda a vida.

Todos os anos, o município de Anori, no médio Solimões, “sofre” com as cheias, período em que o nível do rio sobe devido às intensas precipitações. A dinâmica do subir e baixar das águas do rio Solimões provoca transformações na paisagem e, com

isso, uma série de mudanças drásticas no cotidiano dos moradores do município e na produção de açaí, já que regulam suas vidas a partir das condições topográficas de onde vivem.

Grande parte do município pode ser considerada como várzea, que, segundo o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA, 2008, p. 7), por meio do Projeto Manejo dos Recursos Naturais da Várzea (ProVárzea), definiu a várzea como áreas úmidas, periodicamente inundadas, variando de largura em metros ao longo da calha do rio Solimões/Amazonas.

De acordo com os moradores do município, os bairros que mais sofrem com as cheias são: Vila Isabel, São Francisco, Santo Antônio, São Carlos e São Sebastião, bairros periféricos. Dos cinco bairros citados, conversamos informalmente com três moradores de bairros distintos para entender as mudanças no cotidiano das famílias que moram nesses bairros.

As famílias relataram que durante o período das cheias a situação fica crítica. “No período das cheias ficamos no alagado” diz dona Isabel, com seu filho de dois anos nos braços. Segundo a moradora no período da cheia utilizam a maromba<sup>2</sup>, isso quando conseguem tábuas, pois no ano passado (2015) só conseguiram quando a água já estava cobrindo os pés dentro da casa. “Passava o dia todo com o meu filho menor no braço pra ele não cair”, relata dona Isabel moradora do bairro São Francisco.

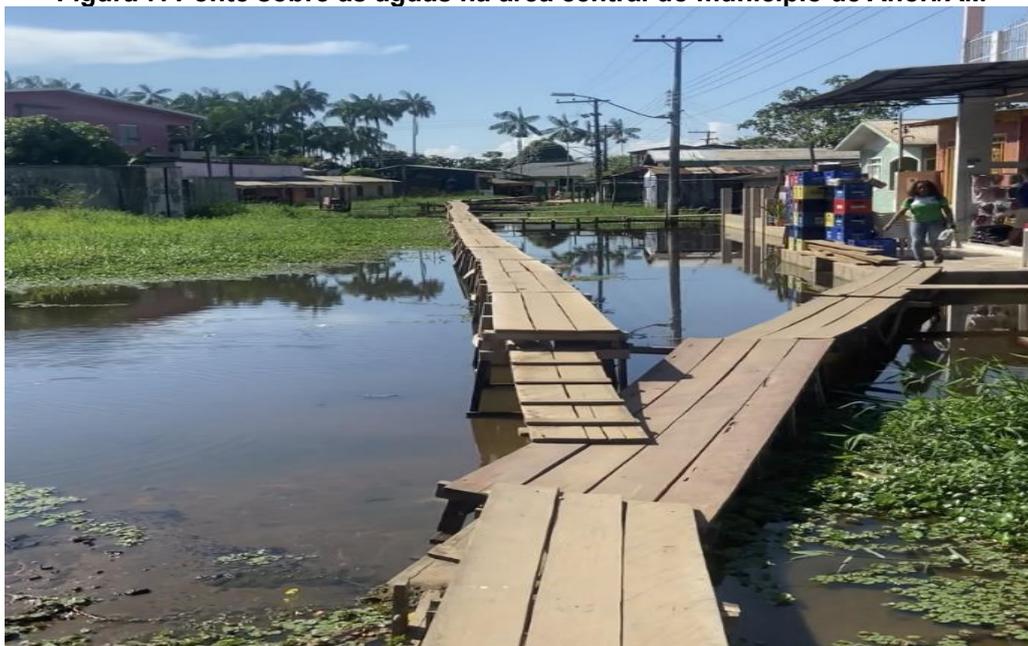
Para o sustento da família, os moradores entrevistados praticam a pesca e os homens trabalham como diaristas em plantações – realmente as de açaí – ou como ajudantes de pedreiros, durante as cheias o trabalho fica escasso pois a cidade “para”, continuam com a pesca, porém tem peixe em abundância e a venda fica difícil, o quilo chega a custar R\$ 0,50 centavos. “Não dá pra viver uma vida boa, mas dar pra levar”, afirma seu Gil, esposo de dona Isabel.

Para sair de casa, somente de canoa, e nem todas as famílias possuem, a construção das pontes sobre as águas (Figura 7) só acontecem no centro e nos bairros mais próximos.

---

<sup>2</sup> Jirau alto, feito de tábuas ou troncos onde se põe o gado, plantas, animais domésticos e objetos durante o período das grandes enchentes amazônicas.

**Figura 7. Ponte sobre as águas na área central do município de Anori/AM**



**Fonte:** Carmo (2022).

Quando questionados sobre alguma ajuda do governo do estado ou da prefeitura, afirmaram que já chegaram a receber uma cesta básica em alguns anos. “Somos esquecidos pelo poder público de Anori, o governo olha para as pessoas que moram no centro da cidade. Quem mora distante, afastado é deixado de lado”, afirma seu Jaime, morador do bairro Vila Isabel. O nível das cheias nesse período fica impressas na paisagem urbana, podem ser observadas a partir das marcas nas residências dos moradores das localidades afetadas (Figura 8).

**Figura 8. Imagem A - Casa do Sr. Gil e Sr. Isabel no bairro São Francisco no município de Anori; Imagem B – Casa do Sr. Aderaldo Gomes no bairro São Carlos no município de Anori.**



**Fonte:** Moreira e Carmo (2016).

Em contrapartida, para os produtores e beneficiadores, as cheias trazem um ponto positivo. As palmeiras de açai são adaptáveis ao ambiente de várzea e se desenvolvem melhor em solos férteis. Nos últimos anos, os produtores relataram que as entressafras estão sendo muito curtas, fugindo dos padrões técnicos. Isso pode

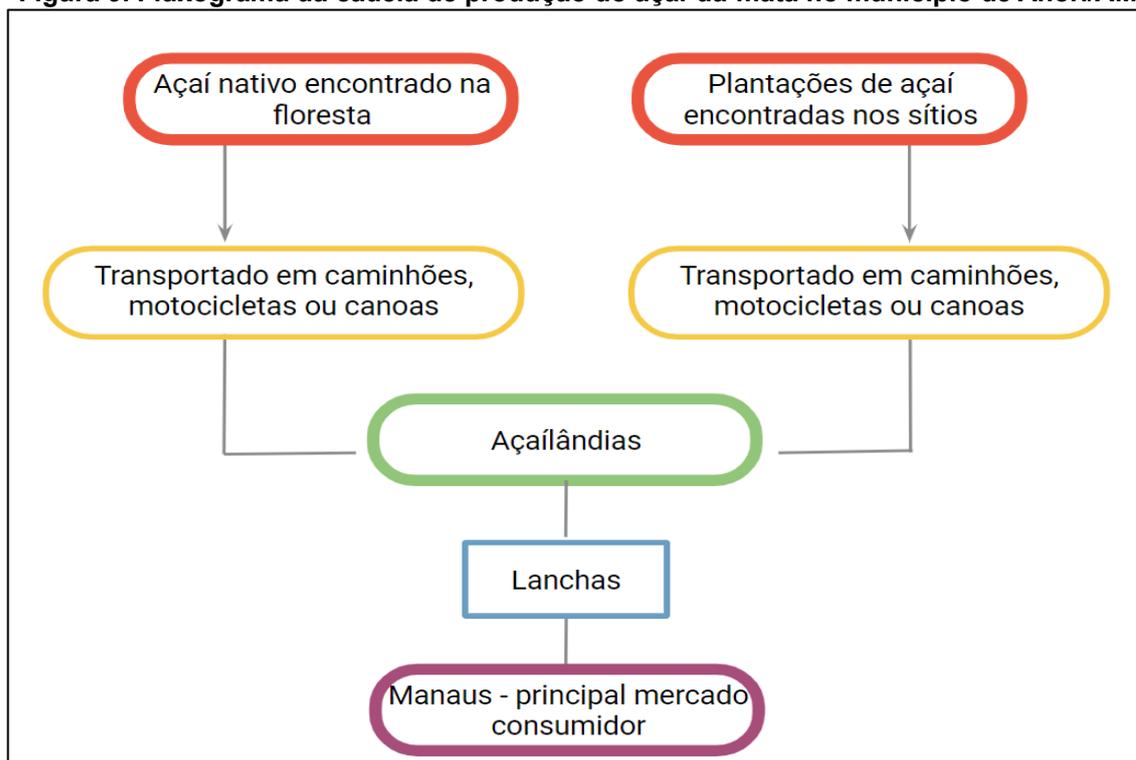
estar relacionado com a quantidade de sedimentos trazidos pelas águas, que acabam nutrindo o solo.

Segundo dados do IDAM (2020), há aproximadamente 21 agroindústrias no interior do estado que possuem registro, enquanto outras funcionam de modo irregular. Em uma visita técnica ao município de Anori no ano de 2016, encontramos agroindústrias que beneficiavam o produto, as chamadas "açailândias". Nelas, o fruto do açaí é processado e pasteurizado de forma artesanal na maioria dos casos, sendo transformado no "vinho" ou polpa, que posteriormente é enviada para a capital por meio da figura dos atravessadores para ser comercializada.

A produção se inicia com a retirada dos frutos de açaí das palmeiras pelos apanhadores, seja a partir do extrativismo de palmeiras dispostas na natureza, seja de palmeiras plantadas encontradas principalmente nas estradas Anori-Codajás e Anori-Anamã. Depois de retirados, os frutos são ensacados com destino às açailândias localizadas no perímetro urbano do município. Esse trajeto pode ser realizado pelo próprio batedor, e alguns proprietários de açailândias possuem insumos para facilitar esse transporte, utilizando caminhões, mas os frutos também chegam em motocicletas e canoas, variando conforme o comportamento das águas do rio.

Ao chegarem nas açailândias, os frutos passam por um processo de lavagem e seleção. Em seguida, são destinados à pasteurização artesanal, para então serem batidos e ensacados por litro ou engarrafados. Posteriormente, são colocados em caixas térmicas de isopor de 150 litros com gelo para manter a durabilidade do produto. Assim, são destinados às lanchas que fazem o frete até Manaus, chegando ao seu principal mercado consumidor (Figura 9).

**Figura 9. Fluxograma da cadeia de produção do açaí-da-mata no município de Anori/AM**



Fonte: Carmo (2022).

Para a colheita do açaí, seja ele nativo ou cultivado, os produtores e donos de sítios necessitam de apanhadores, pessoas contratadas para realizar a retirada dos frutos da palmeira e o ensacamento, recebendo uma porcentagem a partir da venda das sacas do fruto para as açaílândias.

Como dito anteriormente, as plantações e áreas de extrativismo se localizam ao longo das estradas Anori-Codajás e Anori-Anamá, que atualmente não apresentam boas condições. Esse transporte é realizado pelo próprio beneficiador – dono de açaílândia – ou por pessoas que trabalham com frete, levando as sacas em motocicletas, caminhões ou canoas. Segundo os batedores, esse transporte precisa ser realizado de maneira ágil, pois, para melhor qualidade do suco, o açaí colhido precisa ser batido nas próximas 24 horas; após isso, o fruto já não apresenta o mesmo rendimento.

Nas açaílândias, o açaí é selecionado, lavado, pasteurizado, batido, ensacado e/ou engarrafado por litro. Depois, é armazenado em caixas térmicas de 150 litros com gelo, pronto para ser destinado ao mercado consumidor. Para chegar até Manaus, as caixas térmicas são enviadas em lanchas que realizam o transporte de passageiros e mercadorias. O trajeto Anori-Manaus é realizado diariamente. Cada caixa térmica é transportada pelo valor de 30,00 reais. Grande parte da produção já

possui seus respectivos destinatários; assim, os atravessadores são responsáveis por entregar a quantidade correta aos comerciantes fixos que já realizaram a compra diretamente com as açailândias e/ou negociar a venda do produto de forma avulsa no local de desembarque, o porto de Manaus, o que ocorre com menor frequência.

Em aula de campo no ano de 2016, a partir da disciplina de Geografia Agrária, nos foi dada a oportunidade, como estudantes, de realizar pesquisas e entrevistas no município de Anori sobre a produção do fruto. Em entrevista com a Açailândia Vó Salles Processadora, que iniciou seus trabalhos no ano de 2010 de forma artesanal, notou-se a preocupação com a higienização e manuseio do fruto. A pequena agroindústria não possuía o maquinário adequado para realizar a pasteurização, processo que consiste em esterilizar os alimentos, expondo-os a uma temperatura inferior a seu ponto de ebulição e, em seguida, submetendo-os a um resfriamento súbito, a fim de eliminar certos microrganismos nocivos. Portanto, para higienizar os caroços de açaí, mesmo não possuindo a máquina, os funcionários colocavam os frutos em tanques com água fervente e depois em água gelada, similar ao processo de pasteurização, causando um choque térmico (Figura 10).

Após o surto da doença de Chagas em 2011 no município de Carauari, onde se identificaram aproximadamente 16 casos da doença, que teriam sido ocasionados pelo manuseio incorreto e má higienização do açaí, as açailândias do município vêm intensificando esse processo. É notória a preocupação dos batedores entrevistados durante a pesquisa de campo em 2022. Segundo os mesmos, a qualidade do produto está baseada não somente no potencial do fruto, mas também nos insumos utilizados e no manuseio correto.

**Figura 10. Processo de higienização do açaí. Figura A - no primeiro momento em um tanque com água fervente; Figura B - no segundo em um tanque com água gelada e cubos de gelo, causando um choque térmico.**



Fonte: Carmo (2016).

O proprietário do empreendimento afirmou que a cada ano a procura de açaí pelos consumidores aumenta, o que conseqüentemente força a sua produção, que no ano de 2015 era de 6 mil litros de açaí por semana e, no ano de 2016, passou para 16 mil litros por semana durante o pico da safra, aumentando mais de 100% em um ano. Ele possuía uma pequena plantação de açaí, mas afirmou que o que era cultivado não chegava a 2% do que ele produzia; por isso, também é um grande comprador do fruto no município.

O período de safra começa no final de agosto e vai até junho, com seu auge no mês de janeiro. O proprietário afirma que seu mercado principal é a cidade de Manaus e o próprio município. Em nova entrevista com o proprietário do empreendimento em 2022, ele relatou um crescimento ainda maior. A produção, que antes era realizada com três bateadeiras, aumentou para seis, chegando a processar, em média, 2.300 sacas de açaí por mês durante o período de novembro a maio.

Quando questionado a respeito de auxílios por parte do governo, afirmou que nunca havia recebido nenhum, mas que a sede do IDAM no município atua de forma ativa junto aos pequenos agricultores. Segundo dados da Secretaria de Estado da Produção Rural (SEPROR) vinculada ao IDAM, o principal movimento de auxílio aos produtores do fruto é o oferecimento do curso de boas práticas de fabricação do açaí, onde recebem orientações sobre o manuseio da amassadeira, qualidade da água e da matéria-prima, recomendações de higiene e orientação para instalação das construções.

Grande parte dos beneficiadores possui menor infraestrutura, variando de uma a duas bateadeiras para produção do “vinho”. Mesmo esses possuindo insumos para aumentar a produtividade e até realizando suas próprias plantações do fruto, de acordo com Paulino (2012), ainda são considerados camponeses, pois o que difere a agricultura camponesa da agricultura capitalista não são apenas os níveis tecnológicos e a sua articulação mercantil, mas sim como as relações internas estão estruturadas. A classe camponesa controla, ao mesmo tempo, a força de trabalho e os meios de produção, o que a diferencia das demais classes.

## **CAPÍTULO II – A PRODUÇÃO DO AÇAÍ-DA-MATA NO MUNICÍPIO DE ANORI, MONOPOLIZAÇÃO DO TERRITÓRIO PELO CAPITAL**

### **2.1. Anori, da festa da laranja a festa do açaí.**

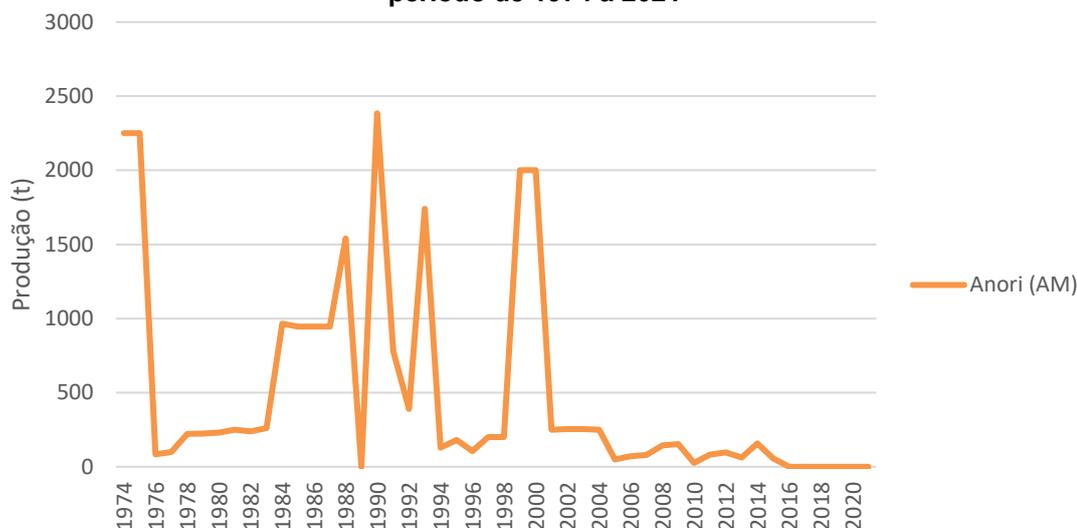
Nos municípios do interior do estado do Amazonas, é costume dos habitantes, em conjunto com as respectivas prefeituras, realizar festas ou feiras baseadas na principal atividade econômica do município, que, na maioria das vezes, estão ligadas às atividades agropecuárias. Estas se caracterizam como eventos culturais e gastronômicos, com o objetivo de celebrar a riqueza e prosperidade da safra anual, enaltecendo as tradições amazônicas e gerando simultaneamente turismo na cidade. Como exemplos, temos a Festa do Cupuaçu em Presidente Figueiredo e a Festa do Leite em Autazes.

Em Anori, a partir de 2014, com algumas exceções, ocorreu a Feira do Açaí, com o objetivo de evidenciar o potencial da cultura e comemorar as grandes safras. Durante o evento, o público tem a oportunidade de conferir atrações, participar de palestras e receber orientações sobre o manejo da fruta, além de outras atividades recreativas. Todavia, a história do município apresenta uma ruptura na principal atividade econômica empregada. Antes da produção e da feira do açaí, havia a produção e a festa da laranja, que era a cultura predominante no município.

Em entrevista em 2016, Jean Frank Magalhães, biólogo e técnico agropecuário da unidade local do IDAM em Anori, afirmou que o município possuía a melhor laranja da região por conta da sua naturalidade e uma produção relativamente grande. Durante o período de 1983 a 2003, a produção de laranja no município teve uma média de 823,5 toneladas, com destaque para os anos de 1990, 1999 e 2000, com uma produção de 2.385 e 2.000 toneladas, respectivamente (Gráfico 4).

A partir de 2001, observamos a diminuição da produção. Segundo Jean e os moradores do município, a decadência dos laranjais está relacionada às cheias do rio Solimões, que passaram a ficar mais severas ao longo dos anos, tornando a permanência das árvores difícil nessas condições do solo. As plantações envelheceram, não foram renovadas e, com a introdução da laranja paulista no mercado de Manaus, resultou no fim da cultura no município.

**Gráfico 4. Produção das lavouras permanentes (t) de laranja no município de Anori (AM) no período de 1974 a 2021**



**Fonte:** IBGE – Produção Agrícola Municipal. **Org.:** Carmo (2023).

Acredita-se também que as frequentes cheias severas provocaram o enfraquecimento das laranjeiras, deixando-os suscetíveis ao ataque de fungos como o *P. parasítica* e *P. citrophthora*, devido a elevada umidade do solo, causando gomose nos campos, uma doença que provoca danos irreversíveis, como o apodrecimento do tronco e a degradação de raízes e radículas.

*A água chegou e inundou as terras. Ficou um encharco só. Aí, no pé das plantas, começou a formar uns negócios duns fungos. As plantas começaram a ficar fracas e as frutas saíram todas podres. Perdemos quase tudo nesse ano, o que salvou foi o açaí, que ainda deu pra tirar um dinheirinho. Os pés de laranja não aguentam muito tempo água não, os açaís esses sim aguentam (Jorge, 67 anos, camponês).*

Em virtude da decadência dos laranjais, outras atividades, como a pesca e outras culturas, foram sendo empregadas pela população, algumas já praticadas em menor escala. Mandioca, melancia, malva, banana, milho e açaí são alguns exemplos. Por conseguinte, o açaí começou a ganhar destaque a partir de 2010. O fruto, que anteriormente era esquecido devido à baixa rentabilidade se comparado a outras culturas, passou a ser a primeira opção. Houve uma migração de cultura.

De início, os frutos eram obtidos a partir do extrativismo – prática que ainda ocorre atualmente. Posteriormente, iniciou-se a atividade agrícola para o aumento da produção conforme a demanda. Hoje, a economia do município está ligada ao açaí. A produção e comercialização do fruto aumentaram a oferta de empregos, beneficiando os moradores e gerando melhorias na organização estrutural da cidade.

À medida que as plantações de açaí foram crescendo no interior do município, o aumento da produção do fruto resultou no aumento da produção da polpa (modo como é exportado). Com isso, houve a mudança na técnica de retirada da polpa, antes feita de forma manual, passou a empregar o uso de máquinas, as bateadeiras de açaí (Figura 11), tornando a produção mais ágil. Jean afirmou que esses movimentos na produção de açaí foram acompanhados por um restrito apoio do Governo do Estado através do IDAM, com informações sobre o plantio, colheita, manuseio adequado do fruto e financiamento.

**Figura 11. Processo de retirada da polpa do açaí. Figura A – Bateadeira de açaí (parte externa); Figura B – Bateadeira de açaí (parte interna).**



**Fonte:** Carmo (2023).

Assim como os demais municípios do interior do estado do Amazonas, Anori pode ser dividido em dois grupos que sustentam economicamente o município. O primeiro está relacionado ao setor terciário da economia, como o funcionalismo público, que se configura em áreas básicas como educação, saúde e segurança, e o comércio, caracterizando-se de forma descentralizada e pouco expressiva no sentido de mercadorias que não sejam o açaí-da-mata ou outra cultura agrícola. Possui apenas dois supermercados de expressão local. As lojas de roupas e calçados se encontram dispersas, assim como as farmácias, bares, restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos. No entanto, há um pequeno destaque para a região portuária do município.

O segundo grupo está ligado ao setor primário da economia, trabalhando de forma direta ou indireta com a agricultura e o extrativismo, com destaque para os cultivos de açaí-da-mata e para a pesca, que conseqüentemente se conectam com o

primeiro grupo, visto que grande parte dos comércios está ligada à venda de tais produtos. Portanto, é evidente a importância dos camponeses e não camponeses para a economia do município através de suas produções agrícolas na cultura do açaí-da-mata, cupuaçu, banana, mamão, castanha, entre outros. Apesar da percepção das atividades no município, encontraram-se dificuldades em mensurar tais atividades e até mesmo quantitativos relacionados à produção agrícola, pois a prefeitura municipal não possui uma organização efetiva de dados.

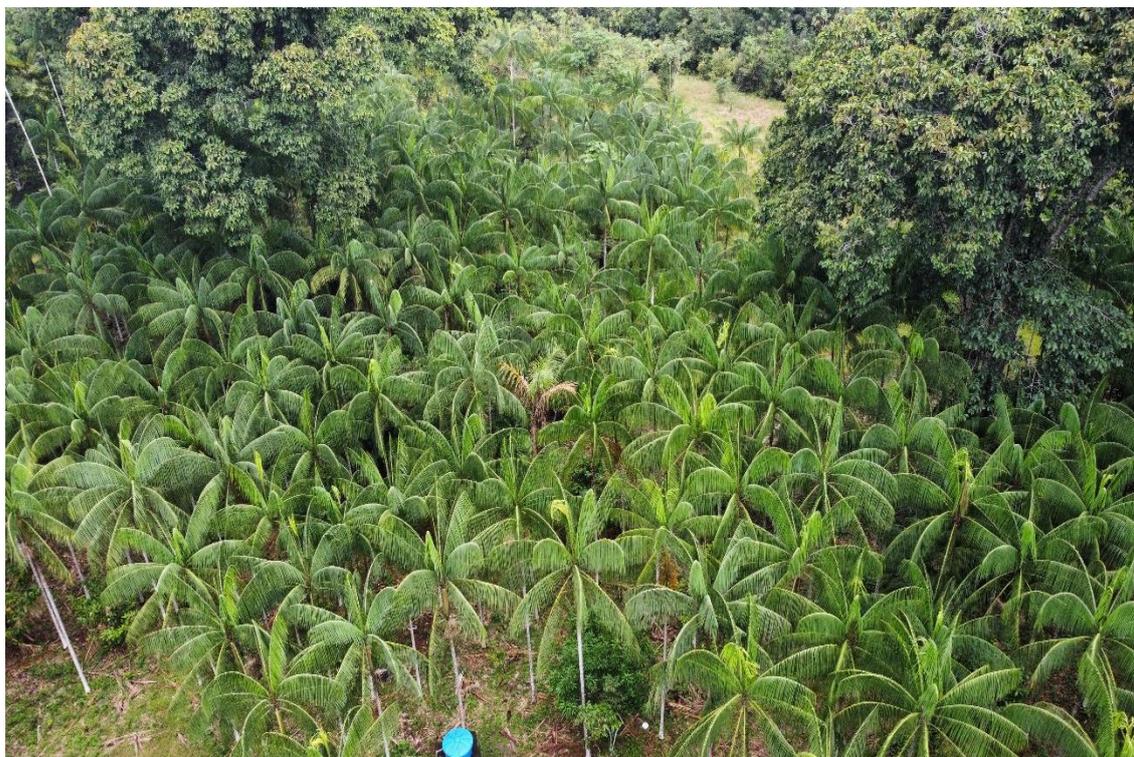
## **2.2. A organização social dos produtores de açaí-da-mata**

Dentro do processo de produção do açaí-da-mata no município de Anori, encontramos ao menos cinco sujeitos sociais indispensáveis para que o objetivo da produção seja alcançado – a chegada do produto ao mercado consumidor. Neste momento, enfatizaremos e descreveremos o papel dos produtores, batedores, produtores-batedores e apanhadores de açaí.

Os produtores de açaí-da-mata são moradores do município que possuem a posse da terra (imóvel) onde há a presença das palmeiras de açaí, sejam elas plantadas (na maioria dos casos) ou nativas (Figura 12). Segundo os dados do IDAM, no município há aproximadamente 500 produtores de açaí, dos quais 100 recebem serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural realizados pelo instituto. Grande parte dos imóveis produtores está situada nas estradas Anori-Codajás e Anori-Amanã, que, como vimos anteriormente, não apresentam boas condições de tráfego, o que dificulta a circulação do fruto no município.

Durante o período da safra, os produtores “abrem as portas” de suas terras para que os cachos de açaí sejam recolhidos pelos apanhadores. Os produtores vendem as sacas de açaí que foram retiradas para os batedores do fruto, havendo uma variação do preço da saca de acordo com sua disponibilidade.

**Figura 12. Propriedade próxima à área urbana do município de Anori, possuindo uma extensão 380 x 164m., com aproximadamente 2.800 pés de açaí-da-mata plantados.**

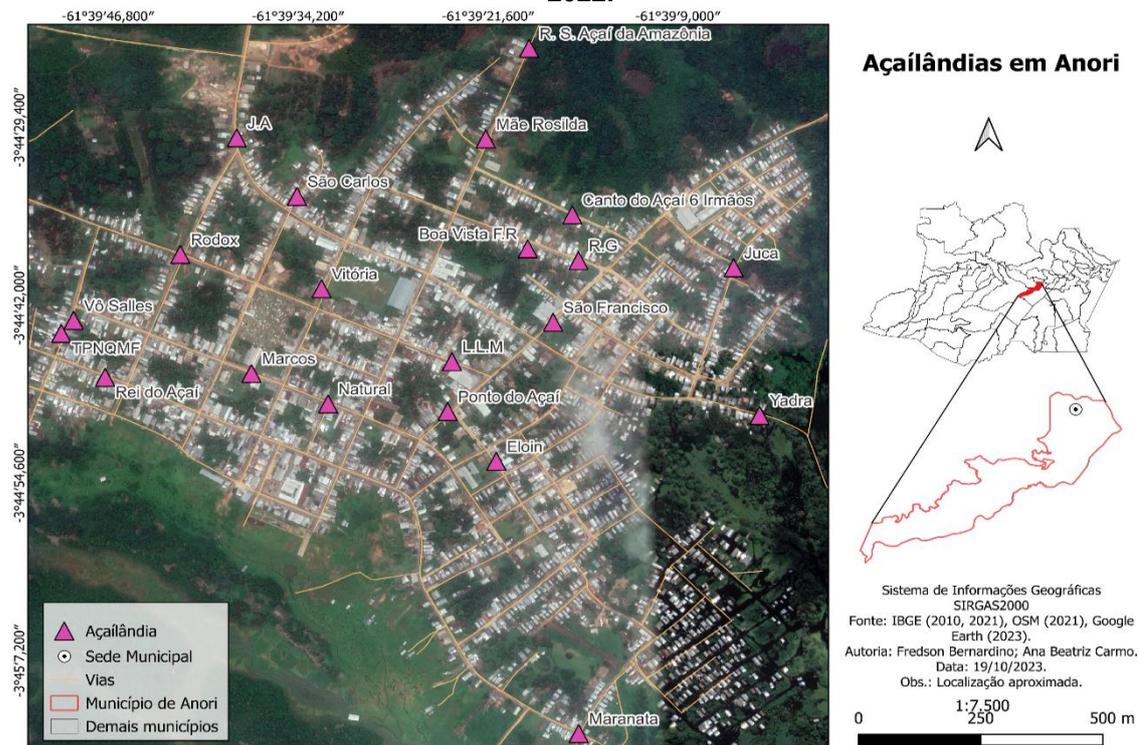


**Fonte:** Carmo (2023).

Os batedores de açaí-da-mata são moradores que possuem a bateadeira de açaí, nesses locais são conhecidos popularmente como açailândias. Grande parte dos batedores possui de uma a duas bateadeiras. Os batedores mais abastados possuem um número maior, variando de três a seis máquinas, sendo necessário contratar mão de obra para a realização do trabalho.

Segundo dados da vigilância sanitária do município, em 2022 havia 21 açailândias cadastradas no município (Figura 13), ou seja, que possuem regularização para funcionamento e qualidade da água utilizada comprovada. Todas estão localizadas no perímetro urbano do município, próximo ao porto, já que os batedores entrevistados, além de venderem a polpa no mercado local, exportam principalmente para Manaus. Campelo (2017), em seu projeto de iniciação científica, mapeou 12 açailândias na sede do município, e, comparado à quantidade atual, podemos afirmar que houve um aumento significativo.

**Figura 13. Mapa de localização das Açailândias cadastradas no município de Anori-AM em 2022.**



**Fonte:** IBGE (2010, 2021), OSM (2021), Google Earth (2023). **Org.:** Bernardino e Carmo (2023).

Há ainda moradores que podem ser classificados como produtores-batedores, possuindo sua própria produção, batendo os frutos dessa produção, além de bater os frutos dos que são apenas produtores. Esse caso só foi observado em produtores mais abastados.

Os são moradores do município que possuem a técnica de retirada dos cachos de açaí das palmeiras apanhadores (Figura 14). Além disso, eles devem debulhar os cachos, ensacar os frutos e levá-los para as açailândias. Os apanhadores podem ser contratados pelos batedores ou pelos produtores, recebendo uma quantia referente à quantidade de sacas colhidas.

**Figura 14. Apanhador subindo na palmeira de açai para a retirada do cacho da fruta.**



**Fonte:** Carmo (2023).

Para realizar a retirada dos frutos de açai das palmeiras, os apanhadores utilizam a peconha, laço de corda ou de pedaço de saco, por exemplo, de fibra de embira ou de ráfia, em que os trepadores de árvore apoiam os pés de encontro ao caule, para, por este, subirem com a força de suas pernas e braços (Figura 15). Além disso, customizam os calçados costurando borrachas de pneus antigos para evitar que escorreguem ao subir (Figura 16).

**Figura 15. Apanhador preparando os itens necessários para subir nas palmeiras de açai.**



**Fonte:** Carmo (2023).

**Figura 16. Peconha nos pés e calçado customizado com borracha para auxiliar o movimento de subida nas palmeiras de açai.**



**Fonte:** Carmo (2023).

Dentro do grupo de apanhadores, ainda há um sujeito social identificado como carregador (Figura 17). Os apanhadores sobem, retiram os cachos de açai com o auxílio de uma faca, descem e deixam os cachos encostados no tronco da palmeira, após isso, segue atrás de outra palmeira para repetir o processo. Então o carregador caminha entre as palmeiras levando os cachos retirados para uma lona (Figura 18), onde posteriormente irá ocorrer o processo de retirada do fruto dos cachos.

**Figura 17. Carregador dos cachos de açai.**



**Fonte:** Carmo (2023).

**Figura 18. Processo de retirada dos frutos de açaí dos cachos.**



Fonte: Carmo (2023).

Após todo o processo de colheita, os apanhadores se reúnem para debulhar e limpar (retirar restos de galhos e pequenos insetos) os frutos. Ao final, com o auxílio de baldes, agulhas de crochê e fitilhos plásticos, começa o processo de ensacamento (Figura 19), utilizando sacos de ráfia, que logo são levados para as açailândias com rapidez.

**Figura 19. Apanhadores realizando o ensacamento do açaí colhido.**



Fonte: Carmo (2023).

Dependendo da quantidade de apanhadores, do tamanho do terreno e das condições do tempo, este processo tende a ser rápido. No dia em questão, da retirada dos cachos ao ensacamento, o trabalho durou cerca de 4 horas durante o período da manhã, contabilizando 21 sacas de açaí, com a presença de 8 apanhadores. Segundo os apanhadores, havia mais frutos para serem retirados, porém as condições do tempo não foram favoráveis, pois durante a madrugada anterior houve grande índice de chuvas, deixando os frutos molhados, o que não é positivo para a produção da polpa, pois bater os frutos úmidos com água das chuvas azeda a produção.

Rapidamente, as sacas são levadas às açailândias (Figura 20), pois quanto mais tempo o fruto passa fora do cacho, maior a diminuição da polpa. Portanto, não há como armazenar os frutos para bater posteriormente; assim que colhidos, devem ser batidos. Essa característica não permite que haja uma regularidade na carga horária de trabalho. Durante o pico da safra, os batedores relatam que a produção só encerra quando acaba a quantidade de frutos colhidos, para que não haja perdas da polpa do fruto.

**Figura 20. Triciclo cargo carregado com as sacas de açaí com destino a açailândia.**



**Fonte:** Carmo (2023).

Para a caracterização da atividade camponesa no município, utilizar-se os elementos que constituem essa atividade propostos por Santos (1978) apud Oliveira

(1991, p. 55-64), que adaptou a proposta de Chayanov à realidade brasileira, distinguindo-os do modo de produção capitalista.

Para Almeida (2006), os camponeses não constituem uma classe “pura” do modo capitalista de produção, já que são proprietários da terra e trabalhadores, tornando-os contraditórios ao próprio sistema na relação burguês-proletário. Tavares dos Santos (1978) aponta o camponês como a personificação da forma simples de produção de mercadorias, onde o produtor detém a propriedade e os meios de produção (Quadro 3).

**Quadro 3. Elementos que constituem a atividade agrícola camponesa e a atividade agrícola capitalista**

<b>Agricultura Camponesa</b>	<b>Agricultura Capitalista</b>
Força de trabalho familiar	Força de trabalho assalariada
Prática de Ajuda Mútua: mutirão e troca de dias de serviço	Inexistente
Parceria (como relação de trabalho)	Existe (no sentido da lucratividade)
Venda da Força de Trabalho	Compra da Força de Trabalho
Força de Trabalho Assalariado (Temporário)	Força de Trabalho Assalariado (Permanente ou temporário)
Socialização do Camponês	Inexistente
Propriedade da Terra	Monopolização
Propriedade dos meios de produção	Monopolização
Flexibilização do horário	Inflexibilidade (Cumprimento de horas trabalhadas)

**Fonte:** Santos *apud* Oliveira (1991). **Org.:** Cunha (2023).

A configuração do modo de produção camponês possui itens específicos que se comunicam em diversas localidades do globo. A ausência de um ou dois itens do quadro não significa que não haja reconhecimento do camponês, mas existem características-chave para entender como eles se apresentam.

O primeiro item do questionário realizado de modo informal com os produtores e batedores de açaí foi sobre a força de trabalho utilizada, seja para colheita, plantio, manuseio das bateadeiras, ensacamento, entre outros. Das cinco açailândias entrevistadas, quatro afirmam que a força de trabalho é composta por membros da família, mas não somente isso; das cinco, quatro afirmam realizar a contratação temporária de funcionários para atender à demanda. Já em relação aos produtores do

fruto, proprietários de terras que possuem plantações de açaí e não beneficiam o fruto, dos quatro entrevistados, todos apresentavam a força de trabalho familiar. Porém, durante o período da safra, os terrenos são abertos para a retirada dos frutos pelos apanhadores.

Oliveira (1991) afirma que a força de trabalho familiar é o primeiro elemento que se destaca na produção camponesa, e é o motor do seu processo de trabalho.

[...] na unidade produtiva camponesa, a força de trabalho é utilizada segundo seu valor-de-uso, pois é como atividade orientada de transformação de objetos que a capacidade de trabalho de cada membro possui significado para a família. Não se realiza a separação do trabalho da pessoa do trabalhador nem a conseqüente conversão da força de trabalho em mercadoria. Cada pessoa da família camponesa desempenha um trabalho útil e concreto, segundo o momento e a necessidade. Desse modo, estrutura-se no interior da família uma divisão técnica do trabalho, articulada pelo processo de cooperação, resultando numa jornada de trabalho combinada dos vários membros da família. Nesse sentido, a família camponesa transforma-se em um trabalhador coletivo (Tavares dos Santos, 1978, p. 33-34).

A prática de ajuda mútua, como mutirão, foi observada principalmente em relação à situação em que se encontra a estrada Anori-Codajás. A atual condição da estrada prejudica todos os envolvidos no processo de produção do açaí, por isso, produtores e batedores relataram que já uniram esforços para tentar melhorar a viabilização da estrada, principalmente após o período das cheias. Durante o período mais crítico da estrada, também se nota a existência de uma relação de parceria no transporte dos frutos para as açailândias.

Foi observado que todos os produtores entrevistados realizam parcerias. Utilizam a técnica do cultivo consorciado. Nesse tipo de cultivo, há uma potencialização do espaço cultivado através do plantio simultâneo de duas ou mais espécies no mesmo local (Embrapa). Os produtores-beneficiadores também utilizam essa técnica para aumentar a produção. Ou seja, o sistema de parceria se dá não somente na cultura do açaí, mas também da banana, castanha, café, cupuaçu e principalmente da mandioca – matéria-prima para a farinha e outros produtos derivados dessa raiz. Como conta um dos produtores sobre sua experiência de parceria com quatro famílias que trabalham em sua propriedade. Não foi possível observar a ocorrência da venda da força de trabalho pelos produtores. Todos trabalham, mas como donos dos meios de produção.

*Eu não peço nada deles, pois eles também precisam. O que eu quero apenas, é que eles limpem o terreno pra mim. Onde eles retiram a mandioca, eu uso pra plantar mais açai. Todo mundo ganha. Eles deixam pra mim uma saca de farinha, e o resto que eles produzem é deles. Só quero que eles deixem livre pro meu açai (Produtor de açai anoriense, 2022).*

A prática da parceria também acontece entre os produtores e os beneficiadores que compram o fruto *in natura*.

*Quando chega a época da safra, eles vêm aqui com a equipe, cheia dos equipamentos e sobem no açazeiro. Eu acho é bom, porque eles deixam tudo limpo e aí não dá "bicho", fica bem limpo. Eles aproveitam tudo quanto é cacho. Aí não tem perda, eu tenho 100% de aproveitamento da minha produção (Produtor de açai anoriense, 2022).*

A socialização do camponês, uma das características do seu modo de vida, foi observada em dois momentos: durante o processo de retirada do açai, dos cachos das palmeiras e dos frutos no cacho, onde o adolescente estava inserido no processo, aprendendo e pondo em prática os ensinamentos recebidos (Figura 21), e durante uma visita a uma área de cultivo, onde o produtor (pai) passava alguns comandos e ensinamentos sobre a terra ao seu filho.

**Figura 21. Adolescente auxiliando no transporte dos cachos de açai, processo de socialização do trabalho camponês.**



**Fonte: Carmo (2023).**

Outra característica da atividade camponesa observada nos produtores e produtores-batedores é a propriedade da terra e a propriedade dos meios de produção, dos seis entrevistados, sendo quatro produtores e dois produtores-

batedores, quatro afirmaram que a posse e o trabalho com a terra são heranças familiares, confirmando que a socialização do camponês também acontecia no passado.

A propriedade livre do camponês que cultiva a própria terra é, sem dúvida, a forma mais normal de propriedade da terra para a exploração em pequena escala [...]. A propriedade da terra é tão necessária para o completo desenvolvimento desse modo de exploração como o é a propriedade do instrumento para o livre desenvolvimento da atividade artesanal. Essa propriedade mesma constitui aqui a base para o desenvolvimento da independência pessoal (Oliveira, 1997, p. 50).

Sendo assim, a relação que o camponês possui com a terra é fundamental para sua reprodução, sustento e autonomia. É através do trabalho na terra que ocorre sua autoafirmação.

Ficou evidente também a presença da flexibilidade das horas de trabalho. Durante o período de safra, alguns grupos alternavam horários para a coleta dos frutos. Quando algum membro da equipe de apanhadores não podia ir, eles reorganizavam a escala ou, mesmo se o membro não pudesse estar na hora marcada, mas pudesse chegar depois, isso poderia acontecer. Não há rigidez de horário, desde que o trabalho seja realizado.

Essa prática também é notada entre os batedores e as pessoas que trabalham com eles, seja mão de obra familiar ou mão de obra contratada. Devido à oscilação da disponibilidade do fruto e às condições climáticas, não há um período de horas de trabalho definido. Todos relataram que, durante o período da safra, há dias na semana em que a quantidade de frutos para serem batidos é vultosa, e por isso passam dia e noite dentro das açailândias produzindo o açaí. Alegam que o armazenamento do fruto não é vantajoso devido à perda da quantidade de polpa.

Outra característica camponesa a ser mencionada é a facilidade de troca de atividade econômica para suprir suas necessidades financeiras. Produtores, batedores e produtores-batedores afirmam que, no período de entressafra, migram para atividades como a pesca ou venda de outros produtos como o cupuaçu, a castanha, aves etc.

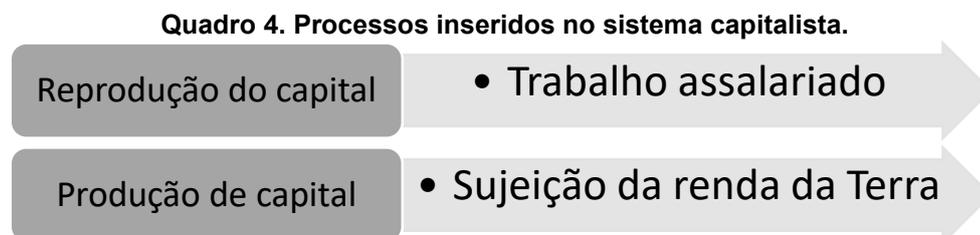
A partir das características da agricultura camponesa apresentadas e com base nos dados coletados em viagem de campo, podemos afirmar que os produtores de açaí anorienses são, em sua maioria, camponeses. Entendendo o aumento da

demanda e suas perspectivas, podemos afirmar que a monopolização do território pelo capital, apresentada por Paulino (2006), encontra-se em um futuro próximo, no qual, ao invés de despojados dos meios de produção, são os legítimos proprietários. Diferenciando-se das demais classes, controlam ao mesmo tempo a força de trabalho e os meios de produção.

A monopolização do território pelo capital significa que: a produção propriamente dita se dá no interior de relações tipicamente não capitalistas, onde os trabalhadores não estão desprendidos dos meios de produção, como se acreditava, pois, havia um entendimento de que o avanço do modo de produção capitalista separaria os meios de produção e a força de trabalho. (Paulino, 2006, p. 103).

Visando o lucro, principal objetivo do capitalismo, para o sistema capitalista é mais vantajosa a monopolização do que a territorialização. No qual, desprovidos da propriedade da terra e dos meios de produção, irão realizar a produção do capital e não a reprodução deste. Nas relações capitalistas, quanto mais aprimoradas forem as estratégias de canalização da riqueza para si, mediante o mecanismo da mais-valia, maior será a vitalidade dos mesmos (Paulino, 2006).

Oliveira (1986), citado por Paulino (2006), afirma que os próprios capitalistas estão permanentemente envolvidos em dois processos distintos (Quadro 4):



**Fonte:** Paulino (2006). **Org.:** Carmo (2023).

O sentido da monopolização do território pelo capital está exatamente na sujeição da renda da Terra.

Toda renda fundiária é mais-valia, produto do trabalho excedente. Na forma menos desenvolvida, é diretamente produto excedente, a renda natural. Mas no modo de produção capitalista, a renda fundiária é sempre sobra acima do lucro, acima da fração do valor das mercadorias, a qual por sua vez consiste em mais-valia (Paulino, 2006, p. 109).

Dito isto, Paulino (2006) afirma que a renda da terra, nesse caso, é gerada pelo produtor agrícola camponês, o trabalhador familiar, e está nos produtos que os camponeses colocam no mercado. Os capitalistas se apropriam da matéria-prima

para a indústria ou intermediam a produção entre o produtor e o consumidor final, comprando a produção camponesa a um preço inferior ao valor de trabalho.

Mesmo mantendo sua propriedade e meios de produção, cresce a dependência do camponês em relação ao capital, no que Martins (1995), citado por Paulino (2006), denomina de sujeição da renda da terra ao capital. Com isso, a taxa de lucro das indústrias deriva exclusivamente da quantia de trabalho não pago contido nas matérias-primas a serem processadas.

Martins (1990) afirma que “a tendência do capital é tomar conta progressiva de todos os ramos e setores de produção”. Cada espaço (campo e cidade) ocupado e dominado pelo capital transformaria todo e qualquer tipo de indivíduo explorado em trabalhador “livre”. Entretanto, entende-se que a liberdade oferecida pelo capitalismo apenas tiraria do trabalhador seu meio de produção, suas ferramentas físicas, na qual ele terá apenas sua força “braçal”, ou melhor, sua força de trabalho. O que poderia ser a aparente diferenciação entre os camponeses - alguns mais prósperos que outros - não chega a ser tão evidente quanto à desigualdade gerada pelo capitalismo.

Quando o produtor agrícola mantém a propriedade da terra e realiza o trabalho sem empregar trabalhadores assalariados, utilizando exclusivamente seu próprio esforço e o de sua família, ocorre um processo distinto. Mesmo que sua dependência em relação ao capital aumente gradualmente, não estamos testemunhando a sujeição formal do trabalho ao capital, onde o capitalista controla diretamente o processo de trabalho. Em vez disso, o que essa dinâmica revela é uma forma diferente de sujeição: a sujeição da renda gerada pela terra ao capital. Isso significa que, embora o produtor ainda possua a terra e trabalhe nela, a renda que ele obtém desse trabalho está, de certa forma, subordinada aos interesses e à influência do capital. Essa relação ressalta como o capital pode influenciar a produção e a renda da terra, mesmo sem uma submissão direta do trabalho ao capitalista (Oliveira, 1997).

O monopólio de classe sobre a terra e o monopólio de classes sobre o capital, são imprescindíveis no capitalismo para subjugar o trabalho dos trabalhadores, para fazer com que estes trabalhadores trabalhem para o capital, para que a sua capacidade de produzir mais riqueza do que aquela que necessitam para sobreviver apareça como se fosse uma virtude da propriedade de terra e do capital (Martins, 1986, p. 165).

O capitalismo, na figura do capitalista, não busca comprar a terra com a finalidade de produzir para seu sustento, mas sim objetivando o acúmulo de capital, o lucro que será proveniente da mais-valia social, ou seja, através da renda da terra.

Isto posto, a monopolização do território pelo capital não foi visualizada no município de Anori. As agroindústrias que beneficiam os frutos de açaí realizam um trabalho manufatureiro e são de propriedade dos camponeses. Porém, podemos afirmar que esse processo está em um horizonte próximo, seja por agroindústrias de polpas em Manaus, ou pelas próprias agroindústrias no município, pois nota-se que, mesmo ainda se caracterizando como camponeses, os produtores/batedores mais abastados possuem planos futuros para suas produções que descaracterizam uma produção camponesa.

### 2.3. Açailândias: técnicas da produção

Apesar de ter obtido destaque comercial a partir dos anos 2000, o suco de açaí como alimento é ancestral, sendo dele que populações ribeirinhas sobreviviam e ainda compõe a mesa de grande parte desses povos como alimento principal. Seu uso foi registrado por administradores, militares e cronistas, e sua origem se assenta em uma bela lenda ameríndia (Mourão, 2010).

No passado, para o preparo do suco de açaí, as populações utilizavam as mãos e até mesmo os pés; o atrito era necessário para que a polpa se soltasse do caroço (Figura 22). Essa prática ainda é realizada pelas famílias, principalmente para subsistência.

**Figura 22. Preparo do suco do açaí de forma manual.**



**Fonte:** Curso de Documentário (2021)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> CURSO DE DOCUMENTÁRIO. Açaí de Anori. 2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=2BWhNeUnzM>>. Acesso em: 03 jun. 2024.

Em entrevista, os produtores e batedores de açaí em Anori afirmam que o primeiro habitante a vender o suco de açaí no município era um senhor conhecido como Papa, que batia o açaí à mão e vendia na bacia. Posteriormente, um dos primeiros habitantes a possuir uma máquina de pequeno porte para bater os frutos chamava-se Cervo Brandão.

Atualmente, a produção de açaí em Anori é feita nas chamadas açailândias, locais que produzem e vendem o suco de açaí utilizando batedoras para acelerar o processo que antes era feito de forma manual. As batedoras se assemelham a liquidificadores, porém maiores e feitos de aço inox, para maior resistência.

Como apresentado anteriormente, segundo dados da vigilância sanitária do município, em 2022 havia 21 açailândias cadastradas no município. Dessas, em média, 75% possuem uma a duas batedoras e 25% possuem de três a seis batedoras. Essa diferença também é notada na produção de cada uma e na quantidade de mão de obra que utilizam. As menores costumam contar com a mão de obra familiar, enquanto as maiores, durante o período da safra, realizam contratações temporárias.

Antes dos frutos serem batidos, há um processo de higienização que foi identificado em todas as açailândias entrevistadas. Esse processo, segundo os batedores, é o que garante a qualidade do produto, juntamente com sua espessura, menos líquida e mais cremosa, com a adição de pouca água.

O processo de higienização é dividido em duas etapas. A primeira consiste em lavar os frutos com água quente. Os frutos são destinados a grandes tanques, de plástico (na maioria dos casos) ou de aço inox. A água é aquecida com o auxílio de um ebulidor (mergulhão) elétrico e vai sendo despejada nos tanques até cobrir os frutos. Em seguida, é necessário mexer os frutos no tanque, garantindo que todos sejam limpos. Para isso, utilizam uma colher de madeira grande, semelhante a um remo (Figura 23).

**Figura 23. a) Funcionário despejando água quente nos tanques com açaí; b) Funcionário mexendo o tanque com açaí para limpeza do fruto.**



**Fonte:** Carmo (2023).

Esse processo dura aproximadamente uma hora e auxilia no amolecimento dos frutos, facilitando o processamento. Enquanto os frutos estão sendo lavados e mexidos, há uma limpeza de impurezas que ficam em suspensão na água, juntamente com alguns talos dos cachos de açaí. Essa limpeza é realizada por outro funcionário com peneiras de plástico.

Em seguida, os frutos são destinados a outro tanque, menor e com furos, para que a água esorra, como uma espécie de peneira. Nesse tanque, os frutos recebem gelo, a segunda etapa da higienização, com o intuito de causar um choque térmico nos frutos, eliminando possíveis bactérias. Antes do gelo, ainda há uma segunda limpeza, retirando talos remanescentes da primeira limpeza e caroços verdes não próprios para o consumo. Depois que o gelo é colocado sobre os frutos, os funcionários o misturam manualmente com o fruto (Figura 24).

**Figura 24. a) Segunda limpeza para retirada de talos e frutos verdes; b) Segunda etapa do processo de higienização, mistura do fruto com o gelo para causar um choque térmico.**



Fonte: Carmo (2023).

Após aproximadamente 30 minutos, os frutos já estão limpos e higienizados, prontos para serem batidos. Em cada bateadeira são inseridos de cinco a seis jarros de 5 litros por vez. Dentro das bateadeiras há uma espécie de peneira, separando o suco dos caroços (Figura 25).

**Figura 25. a) Funcionários enchendo jarras de 5 litros com a fruta para colocar nas bateadeiras; b) 1: Local de saída dos caroços já batidos; 2: Local de saída do suco do açaí.**



Fonte: Carmo (2023).

Depois do suco já produzido, ele segue para a última etapa do processo de produção: o ensacamento ou engarrafamento (Figura 26a). As açailândias geralmente

vendem o açaí em sacolas de 1 litro, mas todas também oferecem a opção de vendê-lo em garrafas de 1 litro (Figura 26b), com um aumento de valor referente ao preço das garrafas.

O processo de ensacamento é o mais utilizado e é feito de forma manual, com muita agilidade, em duas etapas. A primeira consiste no despejo do suco na sacola, utilizando copos medidores de 1 litro, de aço inox ou plástico (Figura 26c). Em seguida, o suco é passado a outro funcionário, que realiza a amarração do saco (Figura 26d), finalizando a produção do suco ou vinho de açaí. Após a amarração, ele é destinado a um recipiente com gelo, mantido sempre em baixas temperaturas.

**Figura 26. a) Suco ou vinho do açaí já produzido sendo destinado a etapa de ensacamento; b) Processo de engarrafamento do açaí; c) Ensacamento do suco do açaí com a utilização de copo medidor de 1 litro; d) Amarração das sacolas, última etapa do processo de produção do suco do açaí.**



Fonte: Carmo (2023).

A açailândia evidenciada nas imagens é a maior do município, possuindo o maior número de bateadeiras (seis) e é a que realiza o maior número de contratos no

período da safra, podendo variar de 25 a 30 pessoas, dependendo da quantidade de mão de obra necessária.

Nesta açailândia, observa-se um funcionamento semelhante a uma linha de produção, onde cada pessoa é responsável por uma etapa do processo, gerando como principal benefício a agilidade. Aproximadamente 25% das açailândias realizam a produção dessa forma. Porém, em açailândias de menor porte, que possuem de uma a duas bateadeiras, observa-se que todo o processo é realizado por duas ou três pessoas, a partir da mão de obra familiar disponível, o que torna a produção menor e mais lenta.

## **CAPÍTULO III – A REDE COMERCIAL DO AÇAÍ-DA-MATA A PARTIR DO MUNICÍPIO DE ANORI**

### **3.1. De Anori à Manaus: o papel do transportador e atravessador na monopolização do território**

Como mencionado anteriormente, dentro do processo de produção do açaí-da-mata no município de Anori, encontramos ao menos cinco sujeitos sociais indispensáveis para que o objetivo da produção seja alcançado. O quinto sujeito social é o transportador, imprescindível para que o produto chegue ao seu principal destino.

O transportador é a figura responsável pelo transporte, seja dos frutos (em menor escala) ou da polpa do açaí até o destino, podendo ser o próprio condutor, piloto do barco ou lancha, ou um copiloto, responsável pelo carregamento. Os barcos ou lanchas são de linha e levam consigo também os passageiros. Como o fluxo de pessoas é diário para inúmeros municípios no interior do estado, aproveitam para realizar o transporte do produto.

Em geral, os sacos de 1 litro de açaí são colocados em caixas de isopor, e cada caixa consegue comportar 150 litros do produto. Os transportadores cobram uma taxa fixa de 30 reais por caixa. Quando chegam ao seu destino, entregam ao comprador da caixa, que, na maioria das vezes, realiza a compra diretamente com as açailândias, deixando ao transportador apenas o papel da entrega. Em Manaus, o ponto de entrega das polpas é no porto Manaus Moderna. Em entrevista, os proprietários relataram que no passado havia um fluxo muito grande de dinheiro no porto entre os compradores e atravessadores, o que gerava certa insegurança no recebimento do pagamento. Contudo, com os avanços tecnológicos em relação à movimentação financeira, atualmente as transferências são realizadas diretamente aos proprietários das açailândias.

Todas as caixas de isopor possuem identificação e retornam posteriormente para que o transporte ocorra novamente (Figura 27). As açailândias de maior produção enviam diariamente, durante o pico da safra no mês de janeiro, de 40 a 60 caixas com 150 litros cada, ou seja, de 6 mil a 9 mil litros de açaí por dia. Calculando com a produção das demais açailândias, os produtores e batedores afirmam que diariamente, durante esse período, chega a Manaus, o principal destino, uma média de 15 mil litros de açaí.

**Figura 27. Identificação das caixas de isopor que transportam a polpa do açaí ensacada para o seu destino.**



**Fonte:** Curso de Documentário (2021)<sup>4</sup>.

Mediante entrevistas informais com feirantes de Manaus de bairros periféricos, identificou-se um sexto sujeito social, o atravessador. Devido à distância, há a figura do atravessador, responsável pelo transporte do produto do porto Manaus Moderna até as feiras da cidade mais afastadas do centro. O atravessador compra caixas com 150 litros de açaí diretamente dos produtores em Anori e as revende nas feiras mais distantes, tirando sua porcentagem de lucro.

Dito isto, vemos que, na extração da renda da terra por meio da produção do açaí em Anori, há a atuação de um conjunto de agentes (sujeitos sociais), e nesse processo, todos saem lucrando, uns mais que outros. Paulino (2012) afirma que, no dinamismo da monopolização do território pelo capital, a renda camponesa é apropriada por outras esferas.

[...] há outras esferas em que a renda camponesa é apropriada, como na intermediação do capital comercial, na ação do capital financeiro, no mecanismo de preços estabelecidos pelas indústrias de insumos e máquinas, enfim, são diversas as situações em que essa transferência ocorre (Paulino, 2012, p. 112).

### **3.2. A popularização do açaí de Anori em Manaus**

Durante muitos anos, na capital amazonense, o açaí de Codajás era mais procurado pelos consumidores. Maior produtor do estado, o município “manteve o título” popular de melhor açaí do Amazonas por anos. Contudo, aproximadamente entre os anos de 2006 e 2010, o açaí de Anori começou a ser cada vez mais notado e buscado pela população. As placas que anteriormente anunciavam a venda do açaí de Codajás foram, aos poucos, sendo substituídas por placas anunciando a venda do açaí de Anori, que desde então seguem sendo vistas pela cidade (Figura 28).

<sup>4</sup> CURSO DE DOCUMENTÁRIO. Açaí de Anori. 2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=2BWhNeUunzM>>. Acesso em: 03 jun. 2024.

**Figura 28. Placa de venda do açaí de Anori na feira da Secretaria de Estado de Produção Rural (SEPROR).**



**Fonte:** Carmo (2023).

Quando questionados a respeito desta mudança no consumo dos manauaras, produtores e feirantes afirmam que o açaí de Anori apresenta melhor qualidade, por isso se tornou a principal opção da população. Segundo os produtores, essa qualidade está relacionada ao manejo adequado do fruto e à água utilizada para a produção da polpa.

O manejo correto é o principal atrativo do açaí de Anori, responsável por sua qualidade. Em 2010, a partir de comprovações científicas realizadas por pesquisadores da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e do Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (Ipen), constatou-se que, com o manejo incorreto da fruta, a polpa pode apresentar o protozoário causador da doença de Chagas. Com isso, a população passou a buscar a polpa do açaí de lugares onde os procedimentos asseguram boas condições sanitárias.

Por meio de entrevistas informais, feirantes afirmam que o açaí de Anori tem mais saída que os de outros municípios. Uma feirante que trabalha há 15 anos na feira da Secretaria de Estado de Produção Rural (Sepror) afirmou que, no início das atividades na feira, vendia as polpas de açaí vindas de Codajás. Porém, com o passar do tempo, o produto não foi apresentado tanta saída como anteriormente, e depois de

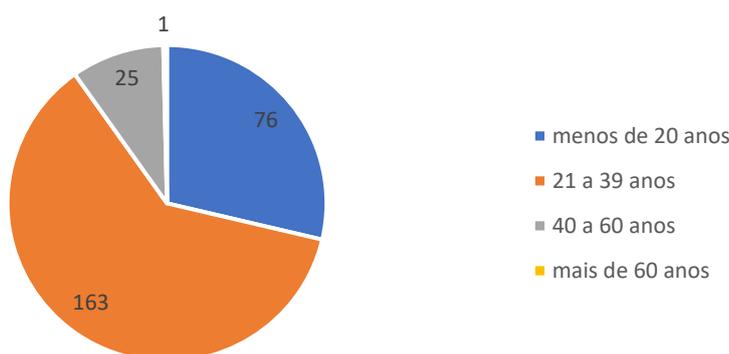
um episódio em que houve a reclamação de um cliente afirmando que o açaí continha misturas e não era puro, decidiu não realizar mais a venda do produto.

Posteriormente, um atravessador lhe ofereceu a oportunidade de trabalhar com a venda das polpas de açaí vindas de Anori. Então, realizou uma pequena compra para observar a saída e a aceitação do produto. Segundo ela, o açaí de Anori foi um sucesso. Afirmou que já trabalha há 10 anos com o produto e não pretende parar. Hoje já possui clientes fixos, e a renda obtida pela venda do açaí compõe mais de 50% de seus proventos mensais.

Para maior compreensão do consumo de açaí da população manauara, houve a necessidade do levantamento de informações. Com esse intuito, foi realizada uma pesquisa qualitativa do tipo amostragem não probabilística, utilizando a ferramenta gratuita Google Forms.

A primeira pergunta do questionário estava relacionada à faixa etária dos participantes da pesquisa. Essa informação possui grande relevância, principalmente no que diz respeito às formas de consumo da polpa. Pelo fato de a pesquisa ter sido realizada por meio da internet, houve uma pequena porcentagem de participantes com mais de 60 anos de idade. Das 265 respostas obtidas, apenas uma possuía idade superior a 60 anos (Gráfico 5).

**Gráfico 5. Faixa etária dos participantes da pesquisa sobre o consumo de açaí em Manaus.**

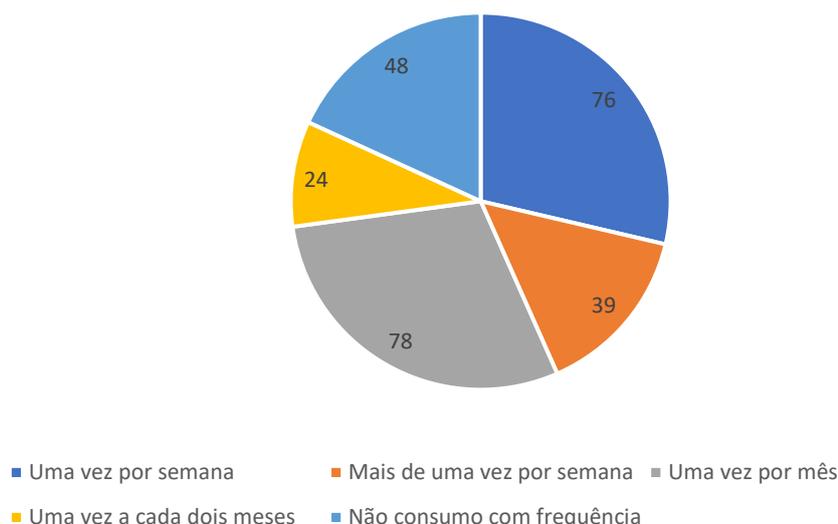


**Org.:** Carmo (2023).

Dito isto, pela grande quantidade de participantes na faixa etária de 21 a 39 anos, mais de 60%, entendemos que as respostas estão condicionadas, em sua maioria, a esse grupo, que possui características de consumo diferentes das demais. Portanto, isso deve ser levado em consideração durante a análise dos dados.

A segunda pergunta estava ligada à frequência de consumo do produto. Nota-se que 43,4% dos participantes consomem açaí pelo menos uma vez por semana e 29,4% uma vez ao mês, evidenciando que o açaí compõe a alimentação de grande parte dos entrevistados (Gráfico 6).

**Gráfico 6. Frequência da ingestão de açaí dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus.**

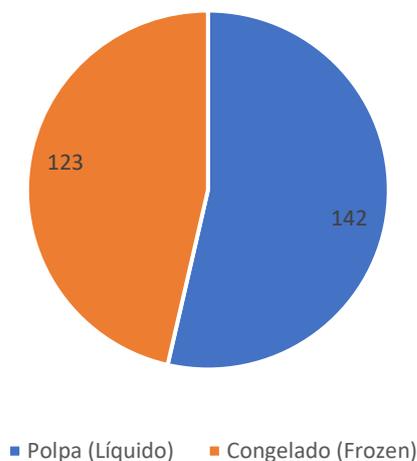


**Org.:** Carmo (2023).

A terceira pergunta do questionário estava relacionada ao tipo de açaí que os participantes costumam consumir. A partir de entrevistas informais, acredita-se que por volta dos anos 2000 houve a abertura do primeiro quiosque que vendia açaí congelado em Manaus, conhecido popularmente como açaí frozen, onde os consumidores poderiam escolher uma variedade de ingredientes para complementar o consumo da polpa de uma forma similar à de um sorvete. Leite condensado, granola, doces, entre outros, são exemplos de ingredientes oferecidos para acompanhar o açaí, diferentemente da forma tradicional de consumo, da polpa líquida acompanhada de farinha de tapioca ou Uarini.

Diante das respostas obtidas, observa-se que ambas as formas são muito consumidas e aceitas pelos participantes, com destaque para o consumo da polpa de forma líquida, com 53,6% dos entrevistados consumindo dessa forma (Gráfico 7).

**Gráfico 7. Preferência do tipo de açaí dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus.**



**Org.:** Carmo (2023).

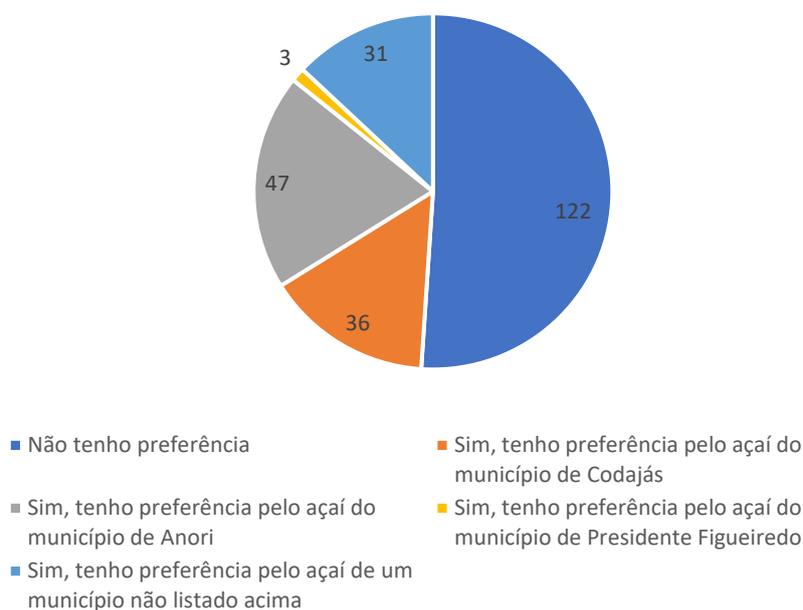
Apesar da preferência pela polpa líquida, qualquer cidadão ao andar pela cidade e observar a existência dos empreendimentos constata a predominância de estabelecimentos ligados à venda do açaí frozen. Muitos também realizam a venda da polpa de forma líquida.

Ao tentar quantificar o número de empreendimentos que realizam essa venda na cidade de Manaus, foram encontradas barreiras, pois muitas microempresas e microempreendedores individuais se caracterizam pela venda de alimentos e bebidas, não especificando o produto. Contudo, em uma busca rápida utilizando a ferramenta Google Maps, ao pesquisar por “açaí frozen em Manaus”, retornam mais de 200 empreendimentos no ramo.

Ainda que, de acordo com a pesquisa, haja uma maior preferência pela polpa líquida, observa-se que a nova forma de consumo do açaí conquistou adeptos e tem avançado no mercado, havendo pouca diferença entre a preferência pelo consumo de ambas.

O quarto questionamento da pesquisa estava relacionado à origem do açaí consumido, se havia alguma preferência por um determinado município produtor da polpa. 51% dos participantes afirmaram não possuir preferência específica (Gráfico 8); os demais afirmaram preferir o açaí produzido em Anori (19,7%) e em Codajás (15,1%).

**Gráfico 8. Preferência por município dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus.**

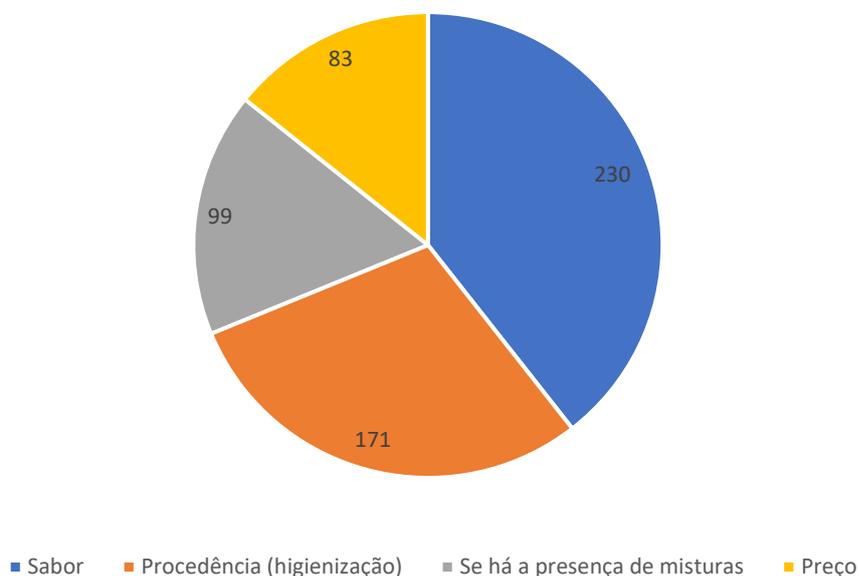


**Org.:** Carmo (2023).

Dito isto, verifica-se que, apesar da maior aceitação das polpas de açaí vindas do município de Anori, as oriundas de Codajás ainda possuem mercado, e tal fato deve-se à popularidade que o açaí do município tinha anteriormente, evidenciando que ela ainda permanece, mesmo que em menor proporção. O fato de 51% dos participantes não apresentarem preferência pode estar ligado à difusão e ampla aceitação do açaí frozen, uma vez que, em sua comercialização, muitos estabelecimentos não utilizam como slogan a origem do açaí utilizado.

A quinta e última pergunta do questionário da pesquisa estava relacionada aos critérios utilizados para avaliação da qualidade do açaí ao consumi-lo, não ficando restrita a uma resposta única. Dos 265 participantes, 86,8% afirmaram que a qualidade está relacionada ao sabor e 64,5% à procedência (higienização) (Gráfico 9). Isto posto, em uma breve análise das respostas coletadas, podemos afirmar que tanto o açaí de origem do município de Anori quanto o do município de Codajás se destacam por ambos os critérios.

**Gráfico 9. Critérios de avaliação da qualidade do açaí dos participantes da pesquisa sobre o consumo do produto em Manaus.**



**Org.:** Carmo (2023).

Outro critério utilizado pelos participantes da pesquisa que obteve destaque foi a presença de misturas (37,4%). Nos últimos anos, tornou-se comum a veiculação de notícias e denúncias à vigilância sanitária sobre a presença de outros produtos misturados ao açaí para engrossar o produto e aumentar seu rendimento. Papel higiênico, farinha de mandioca, trigo e maisena são alguns exemplos dos insumos utilizados.

### **3.3. O consumo de açaí pela indústria alimentícia**

A utilização do açaí como matéria-prima na indústria alimentícia não é recente, principalmente em fábricas de picolés e sorvetes onde os produtos são apreciados como sobremesas refrescantes. Entretanto, a partir de 2019, algumas microempresas em Manaus apresentaram ao mercado um novo produto a partir do açaí: potes de açaí frozen congelado, encontrados em tamanhos de 240 ml e 480 ml (Figura 29). O novo produto é facilmente encontrado nos supermercados de Manaus.

**Figura 29. Frozen de açaí no pote.**



**Fonte:** Página “X-Mix”/Rede Social Instagram (2023)<sup>5</sup>.

Para melhor compreensão dos produtos que a microempresa comercializa, a origem de sua polpa e seu mercado, foi realizada uma entrevista com o proprietário da X-Mix Açaí. A entrevista ocorreu no dia 21 de outubro de 2023, com base em dez perguntas estruturadas previamente.

A X-Mix Açaí é uma das inúmeras microempresas que atuam no ramo alimentício com a venda da polpa de açaí. Iniciou suas atividades no mercado em 2019, com a fabricação de açaí frozen pronto para o consumo. Seu público inclui açaiterias, supermercados, mercadinhos, conveniências, panificadoras e outros empreendimentos.

A microempresa trouxe ao mercado da venda de açaí frozen uma nova proposta: a substituição da máquina de frozen pelo produto já finalizado em caixas, onde o microempreendedor não necessita realizar manutenções, possui menos custos com energia e não precisa contatar fornecedores da polpa líquida, obtendo, assim, maior lucratividade. A X-Mix Açaí também oferece ao mercado caixas de açaí frozen de 5 e 10 litros, custando 50,00 e 100,00 reais, respectivamente (Figura 30). Toda a produção é feita com açaí produzido em Anori. Segundo o proprietário, antes da abertura do empreendimento, ele realizou pesquisas de campo sobre o produto e,

---

<sup>5</sup> X-MIX. Instagram, 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/Cezy4mijuZM/>. Acesso em: 03 jun. 2024.

além do sabor, afirmou que a qualidade do produto está em sua fabricação de excelência.

**Figura 30. Açaí frozen em caixas de 10 litros para revenda.**



**Fonte:** Página “X-Mix”/Rede Social Instagram (2023)<sup>6</sup>.

O empreendimento possui acordo comercial com uma das açailândias do município de Anori, comprando semanalmente 500 litros de açaí a um preço de 7,00 reais por litro no pico da safra. Atualmente, a microempresa conta com três funcionários e realiza semanalmente o processamento dos 500 litros de açaí comprados, com a adição de açúcar e liga para gerar cremosidade.

Com a comercialização realizada apenas em Manaus, o proprietário afirmou que, à medida que a procura pelo produto no mercado aumentar, pretende aumentar sua produção para atender à demanda e prevê que no futuro expandirá sua rede comercial.

Observa-se que a comercialização do açaí tem gerado inúmeras possibilidades, garantindo renda a famílias no espaço rural e urbano, movimentando a economia tanto em âmbito estadual como em âmbito nacional, levando mais da cultura e culinária da região Norte ao restante do país.

---

<sup>6</sup> X-MIX. Instagram, 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/Cezy4mijuZM/>. Acesso em: 03 jun. 2024.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção comercial do açaí-da-mata no município de Anori é mais do que uma atividade econômica: é o modo de vida de muitos camponeses-ribeirinhos. As caixas de isopor que chegam até Manaus trazem não somente milhares de litros de açaí, mas também a cultura de um povo. Em vista disso, a pesquisa buscou compreender o processo de produção e a rede de comercialização do açaí-da-mata a partir do município de Anori.

Para dar suporte no desenvolvimento da pesquisa, foram estabelecidos pontos de análise: 1) Entender as formas de organização social dos produtores - agroextrativistas - e beneficiadores do açaí-da-mata; 2) Conhecer as etapas e os sujeitos sociais do processo produtivo; 3) Compreender a rede de produção e comercialização do açaí-da-mata produzido no município de Anori-AM.

A pesquisa foi desenvolvida através de uma metodologia realizada em três etapas, utilizando uma abordagem teórico-empírica. Para nortear o trabalho, utilizou-se uma fundamentação teórica especializada na compreensão dos conceitos de camponês, território e a monopolização do território pelo capital.

Possuindo abordagem teórica com base em tais conceitos, permitiu-se compreender que em Anori encontramos camponeses-ribeirinhos inseridos dentro do processo de expansão capitalista, pois sempre haverá espaço para relações não capitalistas no campo, e que os próprios camponeses ainda são donos dos meios de produção, não somente no que se refere aos plantios de açaí encontrados no município, mas até mesmo no beneficiamento do produto. A expropriação ou trabalho assalariado nem sempre é vantajoso para o capitalista; firmar seus lucros a partir da renda da terra é mais viável, pois, além das incertezas, não despende de investimentos no campo.

Apesar de encontrarmos características tipicamente capitalistas dentro da produção de açaí em Anori, como relações de trabalho assalariado e maquinário, isso não os torna capitalistas, pois para diferenciar a atividade camponesa e a atividade capitalista não basta utilizar os níveis de tecnologia ou movimentação no mercado. Ainda que se constituam como indicadores indispensáveis, a diferença está na forma como as relações internas estão estruturadas.

Verificou-se que houve uma troca de cultivo em Anori, que antes exportava laranja e passou a ter o açaí como base da economia por volta dos anos 2000, segundo os habitantes do município. Tornando-se um dos maiores produtores, o município carrega o título de melhor açaí do estado para muitos habitantes. A atividade, que antes era praticada de forma ainda mais manual por seus avós e bisavós para compor a base da alimentação da família, virou fonte de renda de grande parte dos anorienses, com a inserção de novas formas de produção.

Compreendeu-se que tal fama está relacionada à qualidade do produto, no que diz respeito ao sabor e aos procedimentos aplicados durante a sua produção, visto que há um rigor durante seu processo produtivo, até mesmo nas açailândias de pequeno porte.

Ainda que a atividade movimente não só a economia do município, mas também da capital amazonense, nota-se que enfrenta muitas dificuldades no interior de seu processo produtivo, principalmente ligadas ao deslocamento dos frutos. Muitas promessas foram feitas por parte do poder público e nenhuma concluída, demonstrando o descaso com a produção de um alimento tão popular no estado. Essas dificuldades podem acarretar a perda da produção, algo que tem se tornado corriqueiro nos últimos anos, além da diminuição do produto no mercado, o que pressiona o poder privado a realizar investimentos futuros no município.

Apesar da confirmação da hipótese de que a produção de açaí em Anori é realizada por camponeses, identificou-se que ela está mais pautada em palmeiras de açaí cultivadas e não extraídas da natureza, o que aumenta os níveis de preocupação com a floresta Amazônica. Para o plantio, há a prática do desmatamento; entretanto, observou-se que os camponeses possuem cuidado, realizando um cultivo consorciado para tentar minimizar os impactos causados pela mudança do habitat natural. Em relação ao solo, não utilizam agrotóxicos ou fertilizantes químicos.

Dentro do processo produtivo, foi possível destacar seis sujeitos sociais indispensáveis para que o produto chegue ao consumidor: produtores, batedores, produtores-batedores, apanhadores, transportadores e atravessadores. Realizando suas devidas funções na cadeia produtiva, esses sujeitos conseguem compor a renda de suas famílias e abastecer o comércio local, bem como o comércio e as indústrias alimentícias da capital.

Em Manaus, principal destino da produção de açaí de Anori, observou-se novos padrões de consumo. Ainda que haja a preferência pelo consumo da polpa líquida, houve a difusão da venda dos açaís em forma de frozen, com a inserção de novos ingredientes para acompanhamento, evidenciando que a sociedade vai alterando seus padrões de consumo ao longo do tempo. Com isso, futuramente, caberá a possibilidade da existência de uma nova discussão a respeito da rede de comercialização do açaí a partir do município de Anori, pois outros padrões de consumo podem ser criados e novos pontos de conexão em rede podem ser inseridos.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO AMAZONAS - ADS. **Agricultores de Rio Preto da Eva recebem 30 mil mudas de açaizeiros.** [24/01/2020]. Disponível em: <<http://www.ads.am.gov.br/agricultores-de-rio-preto-da-eva-recebem-30-mil-mudas-de-acaizeiros/>> Acesso em: 02 fev. 2022.

ALMEIDA, Rosemeire Aparecida de. **(Re) criação do Campesinato, identidade e distinção: a luta pela terra e o habitus de classes.** São Paulo: Editora UNESP, 2006. 384 p.

AMAZONAS. **Dados.** Disponível em: <<http://www.amazonas.am.gov.br/oamazonas/dados/#:~:text=A%20popula%C3%A7%C3%A3o%20do%20Estado%2C%20de,%2C%20com%201.802.525%20habitantes>>. Acesso em: 02 fev. 2022.

BOMTEMPO, Denise Cristina; SPOSITO, Eliseu Savério. Circuitos Espaciais da Produção e Novas Dinâmicas do Território. **Mercator**, v. 11, n. 26, 2012, p. 27-46. Disponível em: <<http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/667>>. Acesso em: 03 jun. 2024.

BENTES-GAMA, Michelliny de M.; RIBEIRO, George Duarte; FERNANDES, Cléberon de Freitas; MEDEIROS, Iraque Moura de. **Açaí (Euterpe spp.): características, formação de mudas e plantio para a produção de frutos.** Porto Velho: Embrapa Rondônia, 2005. (Circular Técnica, 80). Disponível em: <<http://www.cpafro.embrapa.br>>. Acesso em: 11 jun. 2024.

CASTILLO, Ricardo; FREDERICO, Samuel. Espaço Geográfico, Produção e Movimento: Uma Reflexão Sobre o Conceito de Circuito Espacial Produtivo. **Sociedade & Natureza**, v. 22, n. 3, p. 461-474, 2010. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/sn/a/fG9sSJcJXRMygQBpFjCTzTH>>. Acesso em: 07 mai. 2024.

CRUZ, Manuel de Jesus Masulo da. Territorialização componesa na várzea da Amazônia. 2007. 274f Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007. doi:10.11606/T.8.2007.tde-03122007-112229. Acesso em: 2024-06-11.

DARDEL, Eric. **O homem e a terra: natureza da realidade geográfica.** São Paulo: Perspectiva, 2011. 174p.

FIOCRUZ. **Açaí contaminado com parasito pode transmitir doença de Chagas.**

Disponível em:

<<https://www.fiocruz.br/portalachagas/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infolid=2&sid=1>>.

Acesso em: 02 jan. 2024.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder.** Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

295p.

HOMMA, A. K. O. **Sinergias de mudança da agricultura amazônica:** conflitos e oportunidades. – Brasília, DF: Embrapa, 2022. 487p.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo vegetal ou plantio: qual a opção para a Amazônia?

**Estudos Avançados**, São Paulo, v. 26, n. 74, p. 167-186, 2012. Disponível em:

<https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/94286>. Acesso em: 3 jun. 2024.

IBGE. **Censo Agropecuário 2017.** Disponível em:

<<https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/>>; Acesso em: 02 fev. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **PNAD Contínua**

**Mensal.** Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/home/pnadcm>. Acesso em: 11 jun.

2024.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E FLORESTAL SUSTENTÁVEL DO ESTADO DO AMAZONAS. **Relatório de Atividades do IDAM**

**2020.** Disponível em: [http://www.idam.am.gov.br/wp-content/uploads/2021/09/RAIDAM2020\\_web\\_vfinal.pdf](http://www.idam.am.gov.br/wp-content/uploads/2021/09/RAIDAM2020_web_vfinal.pdf). Acesso em: 11 jun. 2024.

INFORME AMAZONAS. **Deputada pede explicações sobre as obras na estrada**

**Codajás-Anori.** Disponível em: <https://informeamazonas.com.br/deputada-pede-explicacoes-sobre-as-obras-na-estrada-codajas-anori/>. Acesso em: 11 jun. 2024.

explicacoes-sobre-as-obras-na-estrada-codajas-anori/. Acesso em: 11 jun. 2024.

MARAFON, Glaucio José; RAMIRES, Julio Cesar de Lima; RIBEIRO, Miguel Angelo;

SALAZAR PESSÔA, Vera Lúcia. **Pesquisa qualitativa em geografia:** reflexões

teórico-conceituais e aplicadas. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. 542p.

teórico-conceituais e aplicadas. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013. 542p.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Amazônia.** Disponível em:

<https://antigo.mma.gov.br/biomas/amazonia.html#:~:text=A%20Amazônia%20é%20o%20maior,mil%20da%20América%20do%20Sul>. Acesso em: 11 jun. 2024.

https://antigo.mma.gov.br/biomas/amazonia.html#:~:text=A%20Amazônia%20é%20o%20maior,mil%20da%20América%20do%20Sul. Acesso em: 11 jun. 2024.

KAUTSKY, Karl. **A Questão Agrária.** Porto: Portucalense, 1972. 466p.

LÊNIN, Vladimir I. **O desenvolvimento do capitalismo na Rússia:** o processo de

formação do mercado interno para a grande indústria. São Paulo: Nova Cultural, 1985.

402p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas 2003. 333p.

MARTINOT, Jan Feldmann. **Manejo agro-extrativista do açaí-da-mata na Amazônia Central**. 2013. 120 f. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2013.

MARTINOT, Jan Feldmann; PEREIRA, Henrique dos Santos; SILVA, Suzy Cristina Pedroza da. Coletar ou Cultivar: as escolhas dos produtores de açaí-da-mata (Euterpe precatoria) do Amazonas. **RESR**, Piracicaba-SP, v. 55, n. 04, p. 751-766, Out./Dez. 2017. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550408>>. Acesso em: 11 jun. 2024.

MARTINS, José de Souza. **Os camponeses e a política no Brasil**: As lutas sociais no campo e seu lugar no processo político. Petrópolis: Vozes: 1990. 185p.

MOURÃO, L. História e natureza: Do açaí ao palmito. **Revista Territórios e Fronteiras**, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 74–96, 2011. DOI: 10.22228/rtf.v3i2.69. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/territoriosefronteiras/index.php/v03n02/article/view/69>. Acesso em: 11 jun. 2024.

MOTA, Janine da Silva. Utilização do Google Forms na pesquisa acadêmica. **Revista Humanidades e Inovação**, v. 6, n. 12, p. 372-380, 2019. Disponível em: <<https://revista.unitins.br/index.php/humanidadeseinovacao/article/view/1106>>. Acesso em: 11 jun. 2024.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A Agricultura camponesa no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Contexto, 1997. 164p.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A apropriação da renda da terra pelo capital na citricultura paulista**. Revista Terra Livre, n. 1, p. 26-38, 1986. Disponível em: <<https://publicacoes.agb.org.br/terralivre/article/view/28>>. Acesso em: 07 mai. 2024.

PAULINO, Eliane Tomiasi. **Por uma Geografia dos camponeses**. São Paulo: Editora Unesp, 2012. 440p.

PINTO, Fabiana Rocha. **Análise produtiva de sistemas agroextrativistas de Açaí-da-mata (Euterpe precatoria Mart.) na Amazônia central**. 2018. 152 f. Tese (Doutorado em Agronomia Tropical) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2018.

SECRETARIA DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA E REGIÃO METROPOLITANA DE MANAUS. **Wilson Lima anuncia pavimentação da estrada Anori-Codajás com investimentos de R\$ 100 milhões**. Disponível em:

<https://www.seinfra.am.gov.br/wilson-lima-anuncia-pavimentacao-da-estrada-anori-codajas-com-investimentos-de-r-100-milhoes/>. Acesso em: 11 jun. 2024.

SILVA, Sebastião Eudes Lopes da; SOUZA, Aparecida das Graças Claret de; BERNI, Rodrigo Fascin. **O cultivo do açaizeiro**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2005. (Comunicado Técnico, 29). Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/676204/1/ComTec29.pdf>>. Acesso em: 11 jun. 2024.

SHANIN, Teodor. A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. **Revista NERA**, Presidente Prudente, ano 8, n. 7, p. 1-21, jul./dez. 2005. Disponível em: <<https://www2.fct.unesp.br/nera/revistas/07/Shanin.PDF>>. Acesso em: 11 jun. 2024.

TAVARES DOS SANTOS, José Vicente. **Colonos do Vinho**: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital. São Paulo: Hucitec, 1978. 182p.

WADT, Lúcia Helena de Oliveira; RIGAMONTE-AZEVEDO, Onofra José; FERREIRA, Evandro José Linhares; CARTAXO, Cléisa Brasil da Cunha. **Manejo de Açaí Solteiro (Euterpe precatoria Mart.) para Produção de Frutos**. Rio Branco: Secretaria de Extrativismo e Produção Familiar, 2004. 34 p. (Seprof. Documento Técnico, 02). Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/77756/1/CPAF-AC-DOC.-02-04.pdf>>. Acesso em: 11 jun. 2024.

WIELEWICKI, V. H. G. A pesquisa etnográfica como construção discursiva. **Acta Scientiarum**, Maringá, v. 23, n. 1, p. 27-32, 2001. Disponível em: <[http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia\\_artigos/pesquisa\\_etnografica.pdf](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia_artigos/pesquisa_etnografica.pdf)>. Acesso em: 06 jun. 2024.