



(RELATOS DE EXPERIÊNCIAS)  
**CONHECENDO O EXTRATIVISMO DO AÇAÍ EM ATALAIA DO NORTE – AM**

Dr. Jonas Dias de Souza<sup>1\*</sup>, Dr. Jean Paulo de Jesus Telles<sup>2</sup>; Dr. Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês<sup>2</sup>; <sup>Be</sup>l Marta Patrícia Ramires Lujan<sup>3</sup>

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3612-4489>; <https://orcid.org/0000-0001-5097-5082>  
; <https://orcid.org/0000-0002-8204-620X>; <https://orcid.org/0000-0003-4365-6141>

<sup>1</sup>Professor da Universidade do Estado do Amazonas, Centro de Estudos Superiores de Tabatinga, Amazonas Brasil, <sup>2</sup> Doutor, Universidade do Estado do Amazonas, Centro de Estudos Superiores de Tabatinga, Amazonas Brasil; <sup>3</sup> Mestre em Sociedade e Cultura na Amazônia, membro do Núcleo de estudos socioambientais da Amazônia (NESAM).  
[\\*jdsgeo10@yahoo.com](mailto:*jdsgeo10@yahoo.com)

Recebido em: 6/09/2021; Aceito em: 25/10/2022; Publicado em: 22/12/2022  
DOI: <https://doi.org/10.29327/268458.4.2-10>

**RESUMO**

Este texto traz o relato de trabalho de campo realizado numa das áreas de extração de açaí no município de Atalaia do Norte, localizado no extremo oeste do estado do Amazonas, na fronteira com o Peru. O trabalho teve como objetivo realizar entrevistas, fazer registros fotográficos e conhecer as técnicas e práticas da extração do açaí. O texto apresenta o projeto de pesquisa ao qual o trabalho de campo está vinculado, descreve a viagem e, nas considerações finais, realiza um breve cotejo com as discussões sobre o extrativismo na Amazônia brasileira. Reafirma-se a importância do extrativismo para a garantia da segurança e soberania alimentar da população local, bem como o potencial na diversificação do uso da palmeira do açaí, aumentando o uso sustentável da floresta.

**Palavras-chave:** Atalaia do Norte; extrativismo; açaí

***KNOWING AÇAÍ EXTRATIVISM AT ATALAIA DO NORTE – AM***

***ABSTRACT***

This text brings the report of field work carried out in one of the açaí extraction areas in the municipality of Atalaia do Norte, located in the extreme west of the state of Amazonas, on the border with Peru. The work aimed to conduct interviews, take photographic records and learn about the techniques and practices of açaí extraction. The text presents the research project to which the fieldwork is linked, describes the trip and, in the final considerations, makes a brief comparison with the discussions on extractivism in the Brazilian Amazon. The importance of extractivism is reaffirmed to guarantee food security and sovereignty for the local population, as well as the potential for diversifying the use of the açaí palm, increasing the sustainable use of the forest.

**Keywords:** Atalaia do Norte; extractivism; açaí

## **CONOCIENDO LA EXTRACTIVIDAD DE AÇAÍ EN ATALAIA DO NORTE – AM**

### **RESUMEN**

Este texto trae el informe del trabajo de campo realizado en una de las áreas de extracción de açaí en el municipio de Atalaia do Norte, ubicado en el extremo occidental del estado de Amazonas, en la frontera con Perú. El trabajo tuvo como objetivo realizar entrevistas, tomar registros fotográficos y conocer las técnicas y prácticas de extracción de açaí. El texto presenta el proyecto de investigación al que se vincula el trabajo de campo, describe el viaje y, en las consideraciones finales, hace una breve comparación con las discusiones sobre extractivismo en la Amazonía brasileña. Se reafirma la importancia del extractivismo para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de la población local, así como el potencial para diversificar el uso de la palma de açaí, aumentando el uso sostenible del bosque.

**Palabras clave:** Atalaia do Norte; extractivismo; açaí

### **1. INTRODUÇÃO**

Este texto traz o relato do trabalho de campo realizado numa das áreas de extração de açaí no município de Atalaia do Norte, localizado no extremo oeste do estado do Amazonas, na fronteira com o Peru.

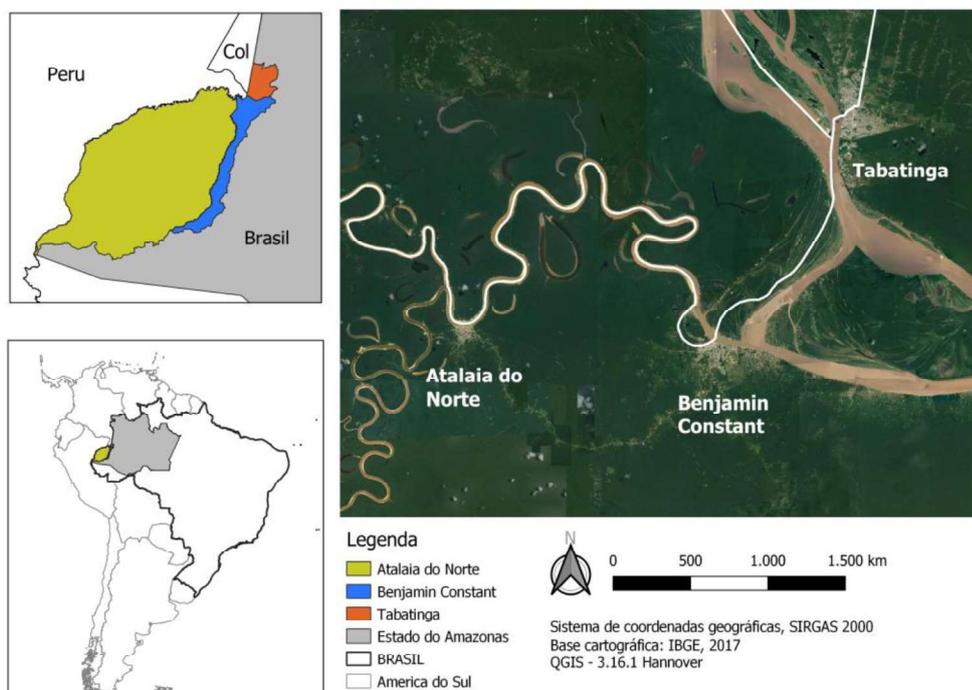
O campo realizado faz parte dos trabalhos do projeto intitulado “‘Sabores sustentáveis’ na tríplice fronteira: redes, soberania e segurança alimentar do açaí e do mapati” financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) e desenvolvido pelo Núcleo de Estudos Socioambientais da Amazônia da Universidade do Estado do Amazonas (NESAM/UEA) em parceria com o Instituto de Natureza e Cultura da Universidade Federal do Amazonas (INC/UFAM) e o Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia, também da Universidade Federal do Amazonas (NEPECAB/UFAM).

O objetivo do projeto é analisar comparativamente a rede de extração e comercialização do açaí (*Euterpe spp*) e do mapati (*Pourouma cecropiifolia*) em termos de soberania alimentar e sustentabilidade nos municípios da tríplice fronteira amazônica, Tabatinga, Benjamin Constant e Atalaia do Norte (mapa 1). A análise é feita a partir das discussões que procuram valorizar o extrativismo na Amazônia (LESCURE, 2000; ALLEGRETTI, 2011; MENEZES, 2011; SAWYER, 2011) e com fundamento em autores que defendem outras racionalidades ambientais (LEFF, 2010) e o pós-extrativismo (DILGER et al., 2016; ACOSTA, 2018), em contraposição a autores que criticam o extrativismo como modelo de desenvolvimento econômico para a Amazônia (LIMA, 1937; BATISTA, 2003; HOMMA, 2018).

A partir destes objetivos e perspectivas, a equipe do projeto organizou a viagem para a coleta de dados, entrevistas e registros fotográficos. O trabalho foi realizado no mês de julho

de 2021 e adotou todos os procedimentos para prevenção da SARS COVID-19, com redução na equipe e uso de máscaras e álcool em gel 70%.

**Figura 1** – Mapa de localização dos municípios da tríplice fronteira



**Elaboração:** autores, 2020.

## 2. TRABALHO DE CAMPO PARA ATALAIA DO NORTE

O trabalho de campo teve início no município de Tabatinga, distante, em linha reta, cerca de 40 km de Atalaia do Norte. O trajeto foi feito navegando os rios Solimões e Javari, cujos meandros, entretanto, aumentam consideravelmente a distância entre os dois municípios para aproximadamente 64 Km (informações fornecidas pelo Suboficial da Marinha Sr. Adail Barbosa de Carvalho Filho). A saída ocorreu logo pela manhã e, para encurtar um pouco o caminho, navegou-se também por entre os furos, termo regional usado para designar um trecho navegável da floresta alagada, formada pelas cheias dos rios, funcionando como espécies de atalho entre dois pontos do canal fluvial. Os furos mudam a cada estação de cheia e, para indicar sua entrada, sacolas, panos, sacolas plásticas ou PVC são amarrados no alto das árvores.

Durante o trajeto, foi possível observar casas isoladas ou pequenas povoações nas margens do rio Solimões ou do Javari, cujas populações sobrevivem da caça, pesca e do comércio de produtos florestais com as cidades mais próximas. Chamou a atenção, a certa altura da viagem, as pilhas de madeira armazenadas em balsas e na beira do rio próximas a Islândia,

cidade no lado peruano da fronteira (figura 1). Segundo Rebeca Steiman (2002), Islândia se aproveitou da migração de madeireiras de Benjamin Constant depois do aumento de controle da extração ilegal no vale do Javari, na década de 1990.

Islândia foi muito beneficiada pelo aumento do controle da atividade madeireira pelas autoridades brasileiras no rio Javari. O controle, iniciado por volta de 1994, e que prejudicou as madeireiras locais de Benjamin Constant, fechou o rio de modo a impedir a extração ilegal de madeira nas áreas indígenas ao longo do Javari. As atividades de beneficiamento da madeira para exportação, que se localizavam sobretudo em Benjamin Constant, migraram para a cidade de Islândia. A procedência da madeira, no entanto, ainda é o município de Benjamin Constant, que se encontra em terra firme, ao contrário do lado peruano do mesmo rio, em que predominam as terras de várzea (STEIMAN, 2002, p. 62).

**Figura 1** – Pilhas de madeira em frente a cidade peruana de Islândia



**Fonte:** autores, 2021

No dia seguinte, os trabalhos começaram a seis horas da manhã na casa do Sr. Francisco (nome fictício), nosso guia até o local de extração. Ele nos recebeu na porta de sua casa arrumando os filhos para a escola e preparando o material para viagem: um facão, uma peconha, sacos de fibra de 40 kg, uma espingarda e gasolina para o motor da canoa. Sr. Francisco é casado, possui três filhos e ensino médio incompleto e, além do extrativismo do açaí, sustenta a casa com pesca e caça. Nunca sai de casa sem uma espingarda, nos explica, devido as chances de encontrar algum perigo no caminho. Costuma-se encontrar muita onça na floresta, nos diz exibindo orgulhoso um crânio do felino morto nas redondezas das áreas usadas para o extrativismo. Curioso anotar a explicação de que a limpeza do crânio da onça, depois de morta, é feita deixando a peça no fundo do rio para que os peixes, localmente conhecidos como mandi (*Pimelodus* sp.), comam o resto da carne presa nos ossos.

Prontos os materiais, partimos para visitar uma das áreas de coleta do fruto. Como meio de transporte, usamos uma canoa com quase 6 metros de comprimento, impulsionada por um motor de 15 HP. Para chegar até o local, percorresse igarapés e igapós que, à primeira vista, parecem intransitáveis, fechados mesmo pela vegetação quase encoberta pela cheia do rio. O Sr. Francisco, porém, navega com a confiança do conhecimento adquirido desde a infância, quando acompanhava parentes e amigos nas andanças e trabalhos pelas redondezas, numa verdadeira geografia vernacular, como discutido por Paul Claval (2014). De fato, Sr. Francisco apresenta aquele conhecimento geográfico que “na vida diária, reúne os saberes-fazeres do bom senso para se dirigir aos lugares, situar-se e tirar proveito deles (...) ninguém pode viver sobre a Terra sem aprender a localizar-se, a reconhecer-se (...)” (CLAVAL, 2014, p. 20).

Depois de cerca de 50 minutos de viagem, a canoa abarranca na margem seca, num terreno um pouco mais elevado. Desembarcados e iniciando a caminhada, Sr. Francisco mostra que conhece não só os rios, mas também é um conhecedor da floresta: com mesma destreza apresentada guiando a canoa, ele nos guia por entre as árvores e a vegetação cerrada abrindo caminho com o facão. Sem trilhas aparentes a percorrer, sabe exatamente a direção a seguir para encontrar as palmeiras de açaí, distribuídas pela floresta. Aquelas palmeiras localizadas na várzea são preferíveis àquelas de terra firme, nos explica, pois os frutos são de melhor qualidade.

O Sr. Francisco costuma fazer o trabalho sozinho, levando algum ajudante quando a colheita é mais farta. Ele nos explica que o trabalho para extração do açaí varia conforme a época do ano: nos tempos de abundância, entre março e abril aproximadamente, é mais fácil encontrar uma palmeira com os cachos de açaí carregados e prontos para colheita, podendo o trabalho de colheita ser feito todo pela parte da manhã. Em outras épocas do ano, porém, é preciso andar mais pela floresta, até duas ou três horas para encontrar o fruto.

Depois de quarenta minutos de caminhada, encontramos as primeiras palmeiras de açaí. Primeiro, antes de subir na palmeira, Sr. Francisco verifica se o açaí está maduro observando os frutos já caídos ao pé da planta: se a quantidade no chão for grande, é sinal de que o fruto está pronto para a colheita. Assim verificado, iniciou-se a subida na palmeira: nosso guia ajeitou a peconha nos pés e abraçou a palmeira de forma a conseguir maior aderência com os finos troncos dos pés de açaí (foto 2A), que podem chegar a mais de 25 metros de altura (SHANLEY, 2005). Depois de chegar no topo, os cachos de açaí foram cortados e levados até o chão para

serem debulhados (os cachos não podem ser jogados até o chão pois a queda ocasionaria a perda de muitos frutos (foto 2B).

**Figura 2 – Colheita do açaí**



Fonte: autores, 2021

Cada cacho de açaí produz de seis a oito quilos do fruto. Para encher o saco de fibra de quarenta quilos, Sr. Francisco precisa colher de cinco a seis cachos do fruto. Em média, em um dia de trabalho, é possível encher de três a quatro sacos de fibra.

O açaí extraído pelo Sr. Francisco, assim como para outros extrativistas da região, é destinado a produção, consumo e venda do vinho do açaí. Este vinho é obtido escaldando o fruto em água quente e batendo-o numa máquina despulpadeira. Segundo nosso guia, é possível obter até 15 litros por cada saco de fibra de quarenta quilos cheio. O vinho é acondicionado em sacos plásticos de um litro, vendidos diretamente pelo Sr. Francisco a um preço de R\$ 5,00, na época de maior abundância, ou distribuído a terceiros para venda e posterior reembolso. Durante a escassez do fruto, Sr. Francisco chega a vender a R\$ 15,00 o litro de açaí, e a existência da polpa se dá pelo armazenamento congelado, colhido durante o período da alta produção.

### **3. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A realização do trabalho de campo para acompanhar a extração de açaí em Atalaia do Norte e as conversas informais com Sr. Francisco proporcionaram reflexões entorno dos

debates sobre o extrativismo na Amazônia brasileira. Muito das análises e observações feitas por autores que pesquisam o extrativismo na região, de fato, podem ser pensadas em relação ao extrativismo na tríplice do açaí fronteira.

Uma delas, por exemplo, é a importância que o extrativismo em termos de segurança alimentar e geração de renda para a população local. Quando Lescure (2000, p. 193) destaca a relevância do extrativismo para a aquisição de renda, afirmando que “para muitas famílias da floresta ou de sua periferia, elas são a única fonte de renda, o único acesso aos bens de consumo”, o mesmo pode ser dito em relação a família do Sr. Francisco. Como não gosta de depender da ajuda do governo, como nos revelou em determinado momento, a renda gerada pela comercialização dos produtos provenientes do extrativismo é um importante recurso pra aquisição de bens básicos (arroz, óleo, farinha, sabão, gás – itens mencionados pelo Sr. Francisco).

O potencial para promoção da sustentabilidade no manejo dos recursos florestais é outro ponto que emerge do trabalho realizado em Atalaia do Norte. A diversificação no uso da palmeira do açaí, por exemplo, potencializa a utilização da floresta e tende a garantir mais renda para a população, como ilustram os trabalhos conduzidos por Nagaishi (2007) na ilha do Marajó (PA). Estudando a utilização do caroço do açaí para a geração de renda e energia em comunidades isoladas, assevera que “o uso alternativo dos resíduos de extrativismo de açaí (caroços) garante a geração de renda, emprego e melhoria de vida a população” (NAGAISHI, 2006, p. 105).

A adoção de políticas públicas que promovam e fortaleçam o potencial da atividade extrativa no tríplice fronteiro, portanto, podem ser adotadas como medida para melhorar a renda, a qualidade de vida e a sustentabilidade na região.

#### 4. AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas

#### 5. REFERÊNCIAS

ACOSTA, Alberto; BRAND, BRAND, Ulrich. **Pós-extrativismo e decrescimento**: saída do labirinto capitalista. São Paulo: Elefante, 2018. E-book Kindle.

ALLEGRETTI, Mary. Gestão Comunitária da floresta amazônica. In: **Soerguimento tecnológico e econômico do extrativismo na Amazônia**. Brasília, DF: Centro de Gestão e Estudos Estratégicos, 2011. Disponível em:

[https://www.cgee.org.br/documents/10195/734063/livro\\_extrativismo\\_capa\\_01092011\\_7461.pdf](https://www.cgee.org.br/documents/10195/734063/livro_extrativismo_capa_01092011_7461.pdf).

CLAVAL, Paul. **Epistemologia da geografia**. Trad. Margareth de Castro Afeche Pimenta, Joana Afeche Pimenta. 2ª ed. Rev. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2014.

DILGER, Gerhard, LANG, Miriam, FILHO, Jorge Pereira (Orgs.). **Descolonizar o imaginário**: debates sobre pós-extrativismo e alternativas ao desenvolvimento. Traduzido por Igor Ojeda. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo, 2016.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Colhendo da natureza**: o extrativismo vegetal na Amazonia. Brasília, DF: Embrapa, 2018.

LEFF, Enrique. **Discursos sustentáveis**. Tradução Silvana Cobucci Leite. São Paulo: Cortez, 2010.

LESCURE, Jean Paul. Algumas questões a respeito do extrativismo. In: **A floreta em jogo**: o extrativismo na Amazônia central. Editora científica Laure Emperaire. São Paulo: Editora UNESP: Imprensa Oficial do Estado, 2000.

LIMA, Araújo. **Amazônia**: a terra e o homem. Com uma introdução à antropogeografia. Prefácio de Tristão de Athayde. 2ª ed. São Paulo – Rio de Janeiro – Recife. Companhia Editora Nacional, 1937.

NAGAISHI, Thais Yuri Rodrigues. **Açaí (Euterpe oleracea mart)**: extrativismo, características, energia e renda em uma comunidade na Ilha de Marajó/ Pa. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais). Universidade Federal Rural da Amazônia 2007, Belém-PA, 2007.

SAWYER, Donald. Entraves regulatórios de atividades extrativistas na Amazônia: problemas, enfrentamento e soluções. In: **Soerguimento tecnológico e econômico do extrativismo na Amazônia**. Brasília, DF: Centro de Gestão e Estudos Estratégicos, 2011. Disponível em: [https://www.cgee.org.br/documents/10195/734063/livro\\_extrativismo\\_capa\\_01092011\\_7461.pdf](https://www.cgee.org.br/documents/10195/734063/livro_extrativismo_capa_01092011_7461.pdf).

SHANLEY, Patricia. MEDINA, Gabriel. **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica**. Ilustrado por Sílvia Cordeiro, Antônio Valente, Bee Gunn, Miguel Imbiriba, Fábio Strympl. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.