

# Quedas, picadas e dores

**COMO É O TRABALHO  
DOS COLETORES DE AÇAÍ**

Trabalhadores contam os desafios da coleta da fruta,  
que virou importante fonte de renda na Amazônia  
e ganha projeção no país e lá fora



## **EXPEDIENTE**

SETEMBRO DE 2025

### **PESQUISA BRASIL**

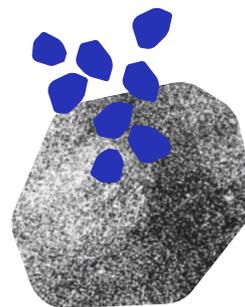
Coordenação **ANDRÉ CAMPOS**

Edição **BRUNA BORGES**

Pesquisa e texto **ISABEL HARARI E BRUNA BORGES**

Fotos **FERNANDO MARTINHO | REPÓRTER BRASIL**

Projeto gráfico, diagramação e infografia **ESTÚDIO AVOA**



### **REPÓRTER BRASIL**

#### **ORGANIZAÇÃO DE COMUNICAÇÃO E PROJETOS SOCIAIS**

Coordenador Geral **LEONARDO SAKAMOTO**

Secretário-Executivo **MARCEL GOMES**

Coordenadora Financeira **MARTA SANTANA**

Assistente Da Coordenação **ISABELA VENANCIO**

#### **ENDEREÇO**

Rua Amália de Noronha, 151

Conj. 605 - São Paulo - SP

Brasil CEP 05410-010

#### **CONTATOS**

✉ [contato@reporterbrasil.org.br](mailto:contato@reporterbrasil.org.br)

f ONGReporterBrasil

t @reporterb

(55 11) **2506-6570**

(55 11) **2506-6562**

(55 11) **2506-6576**

(55 11) **2506-6574**



<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>04</b>
<b>PANORAMA SOCIOECONÔMICO</b>	<b>05</b>
<b>CONDIÇÕES TRABALHISTAS</b>	<b>09</b>
<b>COMERCIALIZAÇÃO E GERAÇÃO DE RENDA</b>	<b>20</b>
<b>CADEIA PRODUTIVA</b>	<b>24</b>
<b>CONCLUSÃO</b>	<b>34</b>

## APRESENTAÇÃO

**O açaí é um fruto amazônico reconhecido pelos seus benefícios nutricionais e conquista cada vez mais projeção no mercado interno e externo. O alimento, que antes era restrito à região Norte pela sua importância histórica e cultural, ganhou o restante do país e é exportado para os Estados Unidos, Japão e mais países.**

Especialistas que analisam sua cadeia produtiva afirmam que o potencial de consumo da fruta tende a crescer com o aumento do interesse pelo produto fora do país e pela promoção da sua imagem como um cultivo associado à proteção da floresta.

Este estudo, no entanto, mostra que os desafios na cadeia produtiva do produto vão além dos aspectos econômicos de aumento de produção e de segurança alimentar das comunidades amazônicas. Ao analisar as condições de trabalho dos coletores observa-se que quedas de árvores, picadas de animais peçonhentos e lesões musculares fazem parte do cotidiano dos apanhadores de açaí no Amazonas, segundo os trabalhadores ouvidos nesta pesquisa. O Amazonas é o segundo estado com maior produção do fruto no país.

O estudo apresenta relatos de trabalhadores e dados sobre a comercialização e a cadeia produtiva do produto. A pesquisa de campo destaca a região produtora de Codajás (AM) e as comunidades de Bom Jesus, Monte Sião e Taracoá no Lago Miuá e as comunidades de Nova Esperança e Terra Preta no Lago Salsa.

A extração do açaí, muito presente no Amazonas, é uma prática tradicional exercida por ribeirinhos e integra o calendário agrícola de comunidades tradicionais, que também inclui outras ocupações, como a pesca e a coleta de castanha. Atualmente, o açaí ganhou maior importância, tornando-se uma fonte de renda relevante para seus coletores.

Além da extração do fruto em áreas de mata nativa, o açaí também pode ser cultivado, mas sua produção em monocultura ocorre principalmente no maior estado produtor brasileiro, o Pará.





# PANORAMA SOCIOECONÔMICO

## ESTADOS PRODUTORES

O Pará é o principal produtor de açaí cultivado no Brasil. Se considerarmos apenas 2023, o país produziu 1,7 milhão de toneladas do fruto, e o Pará sozinho foi responsável por 93% desse total, de acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).<sup>1</sup>

O Amazonas é o segundo produtor brasileiro mais relevante nesse contexto e sua produção está em expansão, destacando-se a região do município de Codajás<sup>2</sup> como um pólo significativo. Em 2022, a região gerou R\$ 150 milhões do açaí cultivado.

Os estados de Amapá, Alagoas, Bahia, Espírito Santo, Maranhão, Rondônia, Roraima e Tocantins também são produtores de açaí, de acordo com o IBGE.

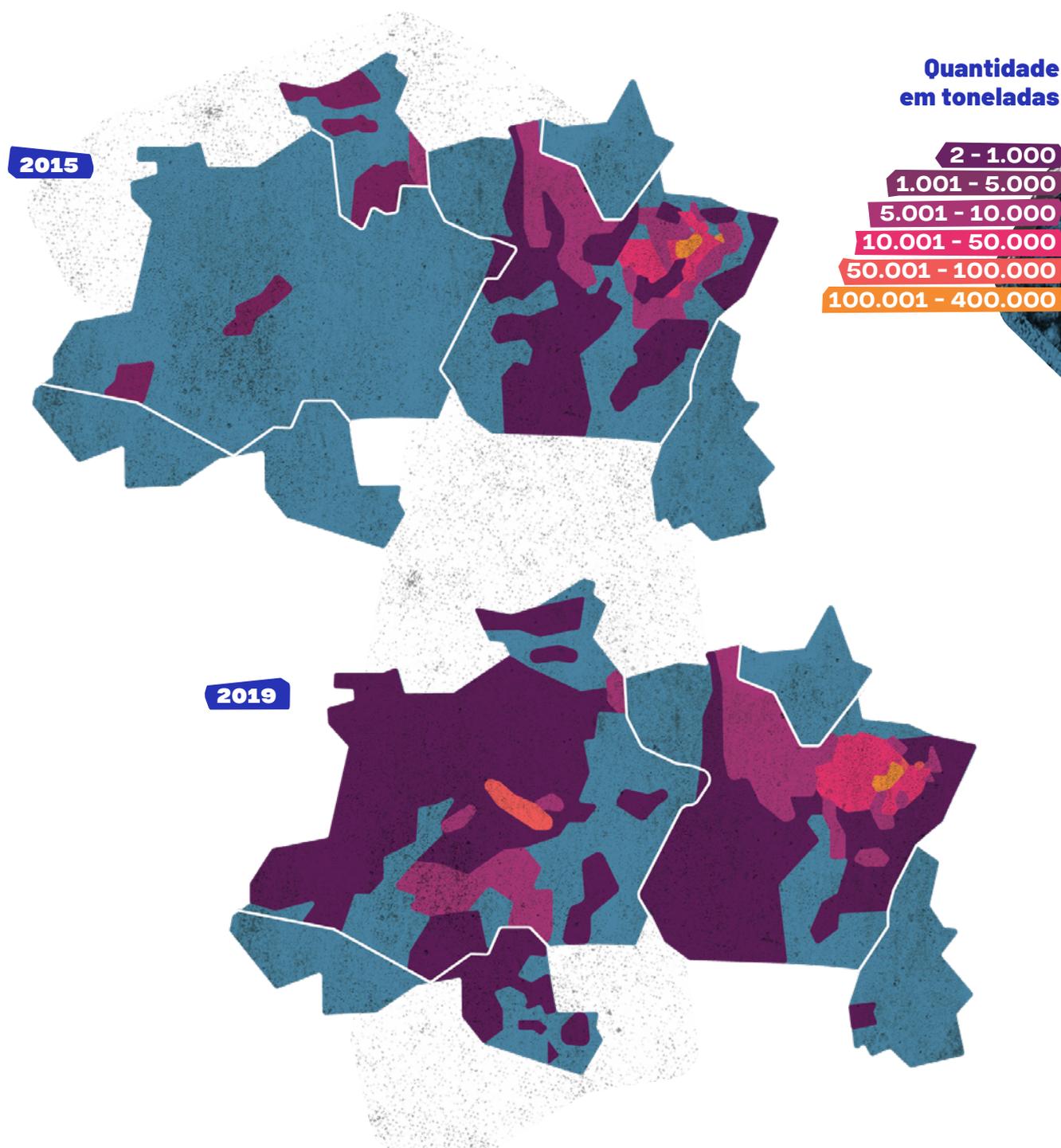
De acordo com o IBGE, 47.855 estabelecimentos rurais brasileiros se dedicam à atividade de cultivo do açaí<sup>3</sup>, o dado mais recente disponível é de 2017. Ainda de acordo com o instituto, a produção cultivada de 2023 ocupou 236.404 hectares e seu valor de produção superou R\$ 8 bilhões, com rendimento médio de 7.176 quilos por hectare.

**Seleção dos melhores frutos e limpeza manual feita após a debulha do cacho em comunidade Monte Sião, no Lago Miuá**

- <sup>1</sup> <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/acai-cultivo/br>
- <sup>2</sup> <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/acai-cultivo/am>
- <sup>3</sup> Dado mais recente disponível é de 2017, em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/acai-cultivo/br>

O cultivo envolve tanto pequenos quanto grandes produtores, com uma presença significativa de agricultura familiar.

## EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA



Fonte: Estudos em Agronegócio: participação brasileira nas cadeias produtivas - V. 5. - Gabriel da Silva Medina, José Elenilson Cruz (orgs.). - Goiânia / Kelps, 2021. Elaborado a partir de dados da Produção Agrícola Municipal (IBGE, 2021a)

O açaí pode ser plantado, mas também pode ser obtido pelo o extrativismo em floresta nativa, pela produção agroflorestal e pelo manejo em áreas de várzea.

O extrativismo é feito em propriedades privadas e em áreas comunitárias. É considerado uma atividade de baixa produtividade e que não exige grandes investimentos. Os custos para o produtor, que muitas vezes também é o coletor, estão concentrados na coleta e no transporte dos frutos.

Já o manejo de açaí em área de várzea tende a otimizar os retornos obtidos. Estudo do Idesam (Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável da Amazônia) mostra que, na comparação com o extrativismo, ele tende a dobrar a produtividade da cultura, mas para tanto exige pequenos investimentos e conhecimento técnico.

Por sua vez, o cultivo do açaí em sistemas de plantio pode ser feito em áreas de monocultura, que exigem investimentos em insumos e tecnologias como irrigação e colheita mecanizada. Este tipo de produção costuma apresentar alta produtividade. Há ainda o cultivo em sistemas agroflorestais em consórcio. Neste sistema o açaí é plantado com outras espécies para promover diversificação e a sustentabilidade da floresta.

Segundo os dados do IBGE, a produção do açaí proveniente do extrativismo é significativamente menor na comparação com o cultivo do fruto. Em 2023, a quantidade registrada foi 239 mil toneladas - ou seja, o equivalente a 14% do total oriundo das áreas plantadas<sup>5</sup>.

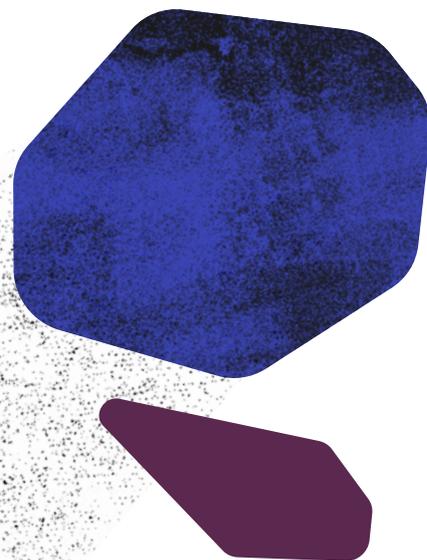
O Pará também lidera a produção do açaí oriundo de áreas extrativas, mas, nesse caso, o Amazonas - segundo colocado no ranking - possui uma participação relativamente maior (18%) na comparação com o açaí cultivado<sup>6</sup>.

O perfil socioeconômico do produtor varia de acordo com o tipo de produção. No caso do extrativismo, predomina o trabalho familiar. Apanhadores ouvidos durante a pesquisa de campo afirmaram que a maior parte deles iniciou o trabalho ainda na infância.

É importante destacar que a coleta do açaí é uma atividade que faz parte da cultura das comunidades ribeirinhas da Amazônia. Seu extrativismo envolve conhecimentos e técnicas sofisticadas repassadas por gerações nas comunidades, então é comum que crianças e adolescentes ajudem seus familiares na coleta do fruto. Os jovens são mais leves e a subida no açaizal é considerada mais fácil, segundo os coletores ouvidos pela pesquisa. Este tema será mais explorado posteriormente no capítulo sobre condições de trabalho.

5. <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9105-producao-da-extracao-vegetal-e-da-silvicultura.html>

6. <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9105-producao-da-extracao-vegetal-e-da-silvicultura.html>



**No Amazonas, normalmente homens sobem no açazeiro e cortam os pesados cachos. As mulheres debulham os frutos quando o cacho está no chão**

Na região amazonense do entorno do município de Codajás, encontramos predominantemente homens na coleta. As mulheres atuam, em geral, na atividade de debulhar os frutos dos cachos que já estão no chão.

Uma pesquisa da Embrapa, UEPA (Universidade do Estado do Pará) e UFPA (Universidade Federal do Pará)<sup>7</sup> publicada em 2021 feita no município paraense de Igarapé-Miri tenta traçar um perfil do coletor de açaí naquela região. O estudo mostrou que a maioria dos produtores daquela região também era do sexo masculino. Igarapé-Miri também é um importante polo produtor no Pará. Os produtores tinham em média de 50 anos de idade, baixo nível de escolaridade, eram nativos da região e tinham renda que variava entre 1 a 2 salários mínimos mensais. Esses produtores moravam em casas com “infraestruturas rústicas” e saneamento inadequado.

**7.** Perfil socioeconômico da produção de açaí manejado em comunidades rurais do Município de Igarapé-Miri, Pará. Autores: Hellem Pinheiro Almeida, da UEPA; Alfredo Kingo Oyama Homma, da Embrapa Amazônia Oriental e UEPA; Gisalda Carvalho Filgueiras, da UFPA; e João Tomé de Farias Neto e Antônio Jose Elias Amorim de Menezes, da Embrapa Amazônia Oriental.



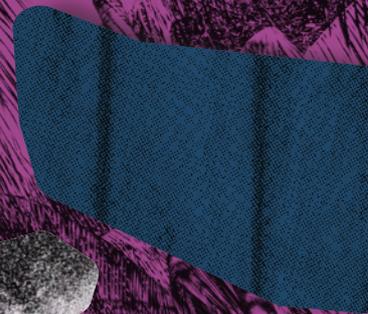
# CONDIÇÕES TRABALHISTAS

Os relatos presentes neste relatório são resultado da pesquisa de campo realizada entre 23 de junho e 2 de julho de 2024 pela jornalista Isabel Harari na região produtora de Codajás, nas comunidades de Bom Jesus, Monte Sião e Taracoá no Lago Miuá e nas comunidades de Nova Esperança e Terra Preta no Lago Salsa.

Um consenso entre os apanhadores ouvidos pela pesquisa de campo é que a coleta é uma atividade perigosa, mas que vale a pena pelo valor do produto. O coletor sobe até 15 metros no açazeiro (no caso da palmeira amazense, a *Euterpe precatoria*), em geral sem equipamentos de proteção, apenas com a ajuda da peconha - um instrumento feito com um saco de fibra torcido para ajudar no apoio dos pés para subir na palmeira - e com um facão na bainha da bermuda ou na boca. E relatos de acidentes são comuns.

Relatório sobre a extração de açaí no Pará feito em 2016 pelo Tribunal Regional do Trabalho do Pará e Amapá e pelo Instituto Peabiru definiu a atividade de coleta do açaí como uma das “mais perigosas do Brasil”.

O trabalho com o açaí exige destreza e força. Antes de subir, o coletor deve verificar o estado da árvore e observar se as raízes



**Coletor sobe na palmeira para cortar o cacho de açaí na comunidade Monte Sião, no Lago Miuá**



estão firmes no chão e qual a condição do tronco, que pode estar vulnerável por efeito de pragas.

O coletor Francisco das Chagas de Souza Lima afirma que caiu de uma altura de cinco metros e deslocou o braço. O apanhador disse ainda que o açaizal “estava podre por dentro” e quebrou. Ele relatou que sentiu “uma dor insuportável” após o acidente.

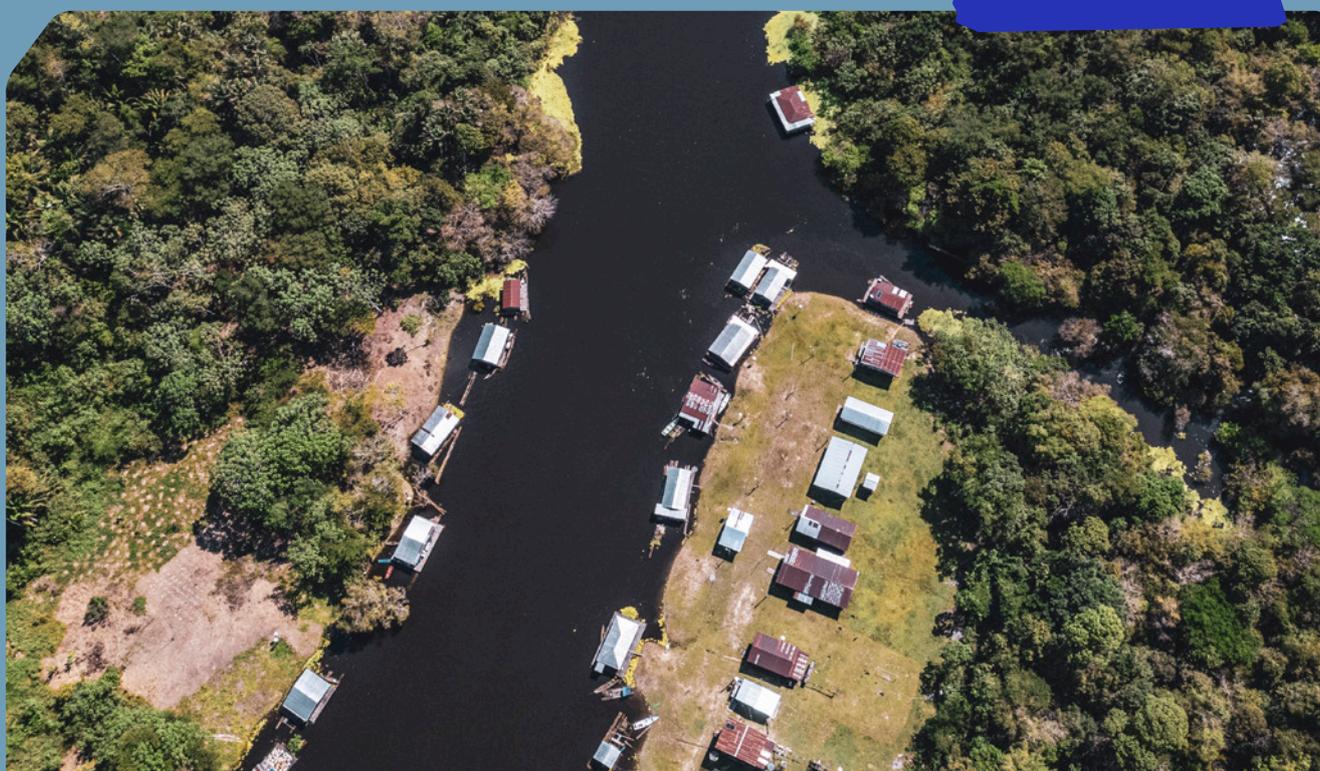
A altura de subida para apanhar o cacho varia de acordo com o modo de produção e a espécie da árvore - *Euterpe oleracea* no Pará e *Euterpe precatoria* no Amazonas. No extrativismo as palmeiras são mais altas, podem ter de 10 a 15 metros. Já na monocultura, a altura da árvore pode ser manejada para que frutos fiquem a cerca de 5 metros do chão, de acordo com a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)<sup>8</sup>, o que reduz os riscos de acidentes.

O coletor Abimael Guimarães, da comunidade Nova Esperança, na região de Codajás (AM), afirmou que não há “nada de segurança lá em cima” ao se referir à subida na palmeira. Ao contar sobre os perigos da atividade, o apanhador relatou um acidente em que conseguiu segurar em um galho de outra árvore quando a peconha estourou na descida de um açaizal de quase 20 metros. “Se eu tivesse caído poderia ter morrido”, afirmou.

João Paulo Araújo Ferreira, coletor da região do Lago Miuá, também no Amazonas, afirmou que caiu quando cortava um cacho de um açaizeiro de várzea, espécie que nasce na beira dos rios. Por nascerem próximas da água, as raízes dessas árvores tendem a ficar mais frágeis. O apanhador conta que não observou que o tronco estava encharcado e que a árvore envervou com seu peso. Ferreira torceu o tornozelo.

**8. Estudo: Crescimento do Açaizeiro em monocultivo e em sistema agroflorestal no município de Rio Branco (Acre). Autores: Aurenny Maria Pereira Lunz, Francisco de Sales, Romeu de Carvalho Andrade Neto e Sônia Regina Nogueira, da Embrapa Acre; Cleyton Silva de Araújo, da União Educacional do Norte; e Leonis Ferreira Lima, da UFAC (Universidade Federal do Acre)**

**Vista aérea de casas flutuantes na comunidade Nova Esperança no Lago Paraná e Lago do Salsa, Amazonas**



## CORTE E DEBULHA DO CACHO

Após cortar o cacho no alto do açazeiro, o apanhador desliza no tronco com o facão e o cacho nas mãos até o chão. Os cachos são dispostos em cima de uma lona para serem debulhados.

Um risco da coleta são queimaduras geradas pela descida do tronco.

O apanhador Waldivan dos Santos Cardoso afirma ser coletor desde os dez anos de idade e tem marcas de queimaduras nos braços e peito. Ele vive na comunidade Bom Jesus, no Lago do Miuá. “A árvore queima por cima da camisa, ‘engrossa o couro’”, relata. “É um trabalho perigoso e que exige muita técnica. O homem morre e o açai fica”, diz. Apesar de ser um experiente coletor, ele sofreu um acidente quando a peconha se rompeu durante uma coleta: “ralou tudo, deixei o ‘couro’ no açazeiro, mas não soltei o cacho”, lembra. “Só vem gente aqui atrás do fruto, nunca vem gente saber do apanhador do açai”, lamenta.

Na etapa de debulha, os coletores limpam os resquícios de sujeira e destacam os frutos dos cachos com as mãos. Eles também podem bater os cachos em cima da lona, mas essa modalidade pode prejudicar a qualidade dos frutos.

**Para cortar os cachos os apanhadores usam facão e a peconha em região de coleta extrativista na floresta do Lago Salsa**



**Produtora e apanhadora de açai  
Dina Gomes de Oliveira em  
sua fazenda de açai em Codajás**



Depois disso os coletores enchem sacas de aproximadamente 50 quilos e levam o produto até o **atravessador** - responsável pelo transporte até o beneficiamento do produto. Este deslocamento do produtor pode ser feito a pé e de canoa, dependendo da região em que ele se encontra.

Outro perigo do trabalho de coleta apontado pelos apanhadores é o ataque de cobras, escorpiões e insetos. Esse tipo de acidente é mais comum nas áreas de açaí nativo, em meio a floresta. Em áreas remotas uma picada de animal peçonhento pode ser fatal pela demora em conseguir atendimento médico. Elizeldo do Rosário Pereira, assistente de saúde da comunidade Nova Esperança, no Amazonas, afirma que navegou por horas durante a noite para levar um paciente picado por cobra até Codajás.

## COMO É FEITA A COLETA DO AÇAÍ

**o cacho de açaí pesa**

**DE 18 KG A 30 KG**

**1 saca tem entre 4 e 5 cachos**

### CORTE

O coletor leva o facão na **boca** ou na **calça**

### PECONHA

Instrumento para subir no açazeiro feito com um **saco de fibra torcido** que forma uma alça em torno dos pés

**o coletor sobe**

**10 M A 15 M**

### RAIZ

Antes de subir, o coletor tem que **verificar o estado da árvore**: se as raízes estão firmes no chão e a condição do tronco, que pode estar frágil por pragas



Apanhador da comunidade Nova Esperança, Márcio de Oliveira Guimarães, relatou que foi picado por uma cobra no tornozelo.

O coletor Abimael Guimarães, anteriormente citado, foi picado duas vezes por escorpiões. Ele relata que na primeira vez o animal estava escondido entre os frutos dispostos na lona: “para debulhar a gente coloca a mão no meio dos frutos, é perigoso. Senti uma porrada na mão, que logo inchou”. O segundo escorpião estava no cacho de açaí no alto da árvore e ele não viu o animal.

## DORES MUSCULARES APÓS COLETA

Pereira, o assistente de saúde da comunidade Nova Esperança, explica que como a atividade de coleta é desempenhada pelos trabalhadores desde muito jovens, com 30 a 35 anos, eles já apresentam dores na coluna, no quadril, nas pernas e nos joelhos. “A maioria usa remédios para aliviar a dor, que é para no outro dia estar inteiro para batalha”, comenta.

O apanhador Gabriel Freire, morador da comunidade Nova Esperança, no Amazonas, confirma que toma medicamentos para dores. “Fico com dor nas costas e dor de cabeça, mas depois tomo remédio e melhoro para voltar no outro dia”, afirmou.

## DESGASTES NO CORPO E ACIDENTES

Com a repetição de subidas e descidas no açazeiro, coletores relatam **dores nas costas e no quadril** e apresentam **queimaduras nos braços e na barriga** geradas com a descida no tronco

Também são comuns acidentes com **picadas de cobras e escorpiões**



Judenir Carvalho de Oliveira, coletor da comunidade Monte Sião, no Lago Miuá, estima que ao menos três pessoas de sua comunidade têm hérnia de disco. Ele apanha açaí desde os 12 anos e, hoje com 33 anos, conta que passou dois meses na cidade para fazer um tratamento por sua dor na coluna. “Foi finalizando a safra e fui ficando doente. A maioria das pessoas que trabalha com o açaí tem dor”, destaca.

## EPI (EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)

Entre os coletores ouvidos não há consenso sobre o uniforme ideal a ser usado para a atividade: há quem use calça e blusa de manga comprida, outros preferem bermudas e camisetas; algumas pessoas usam botinas, enquanto outras preferem ficar com os pés descalços. Isso varia porque há quem considere que estar com o corpo todo coberto por roupas atrapalha e compromete a segurança de quem sobe até 15 metros com facão para apanhar o pesado cacho de açaí.

O uso de EPI, como luvas, máscaras de rosto e perneiras, também não é comum, de acordo com os trabalhadores ouvidos no Amazonas. Os apanhadores afirmam que nem sempre se sentem confortáveis ou seguros para usar os equipamentos. Avaliam que, por interferir no peso e no conforto, na contramão de prevenir um acidente o uso dos equipamentos pode prejudicar o trabalho em campo.

Paulo Simonetti, gerente de inovação em bioeconomia do Idesam, explica que é preciso considerar a realidade do extrativista para definir quais equipamentos favorecem e tornam a atividade mais segura.

A Frooty, uma das principais empresas do setor, fornece EPI para os apanhadores. A companhia vende polpas de frutas e sorbets à base de açaí. Joacy Rodrigues, técnico agrícola do Idam (Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas), explica que a empresa faz esse mapeamento e seleção dos coletores na região de Codajás, sejam eles do extrativismo ou do cultivo.

Um mês antes do início da safra, a Frooty envia funcionários até os lugares de coleta para realizar uma vistoria em parceria com a associação de coletores da comunidade de Codajás. É feito o preenchimento de um questionário com 109 perguntas para garantir o controle de qualidade do produto na fase de coleta. Durante a vistoria a empresa entrega os EPIs e faz treinamento sobre boas



**Não adianta só entregar os EPIs porque é a demanda que o mercado está exigindo. Como é que eu atendo melhor aquele extrativista? É preciso adaptar e entender a realidade local.**

**PAULO SIMONETTI**  
Gerente de Inovação  
em Bioeconomia  
do Idesam



práticas. A relação entre o coletor e empresas de beneficiamento do fruto será abordada novamente no capítulo sobre cadeia produtiva.

Com a diversificação de empresas e crescimento do mercado do açai, não é possível afirmar que todos os EPIs são sempre utilizados. “Muitos sobem no açazeiro descalços, é um risco. Os apanhadores não usam o ‘kit’ de equipamentos”, alerta Elizeldo do Rosário Pereira, assistente de saúde.

Existem equipamentos desenvolvidos para facilitar a coleta e evitar a subida na palmeira. São o apanhador de açai e a máquina coletora de açai<sup>9</sup>. Sua utilização, no entanto, é limitada pelo custo. O apanhador de açai é uma tecnologia mais simples. Trata-se de uma vara de alumínio ou madeira, de comprimento ajustável ou não, que tem em sua extremidade superior um dispositivo para corte e sustentação do cacho. Um pouco mais estruturada e de custo mais elevado, a máquina coletora de açai tem mecanismos de segurança<sup>10</sup>. É feita com uma base metálica que se prende no tronco da palmeira, e que sobe deslizando até o cacho. A máquina tem lâminas que se assemelham a uma tesoura e essa estrutura central sustenta o cacho após o corte. Um dos desafios para uso é que nos dois equipamentos o produtor não chega próximo do cacho no momento da colheita, o que dificulta a identificação da maturação do fruto com precisão.

**O produtor Hilário de Oliveira Cesário carrega cacho de açai na comunidade Monte Sião, Lago Miuá. Um cacho de açai pode pesar até 30 quilos**

9. [https://www.ilo.org/sites/default/files/2024-08/OIT\\_Relato%CC%81rio%20Ac%CC%A7ai%CC%81\\_web.pdf](https://www.ilo.org/sites/default/files/2024-08/OIT_Relato%CC%81rio%20Ac%CC%A7ai%CC%81_web.pdf)

10. <https://revistapegn.globo.com/Feira-do-Empreendedor-Para/noticia/2018/05/empresario-inventa-maquina-que-facilita-extracao-de-acai-e-salva-vidas.html>

Para Simonetti, essas tecnologias vão evoluir e devem tomar mais espaço na produção de açaí com o tempo. Ele compara a aplicação dessas tecnologias com mudança de comportamento das comunidades ribeirinhas sobre a caça predatória de peixe-boi que ocorria no passado e que, após sensibilização da população, foi reduzida. “Com conscientização e evolução tecnológica, esses equipamentos tendem a ser mais usados”, comenta sobre a melhoria na segurança dos coletores.

## INFORMALIDADE

Historicamente a [taxa de informalidade no Amazonas](#) é mais elevada em relação aos números do Brasil. No quarto semestre de 2023 a taxa alcançou 59%, enquanto que no Brasil o índice no mesmo período foi de 39%. Os dados são do [Data Zoom Amazônia](#), projeto do departamento de Economia da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio).

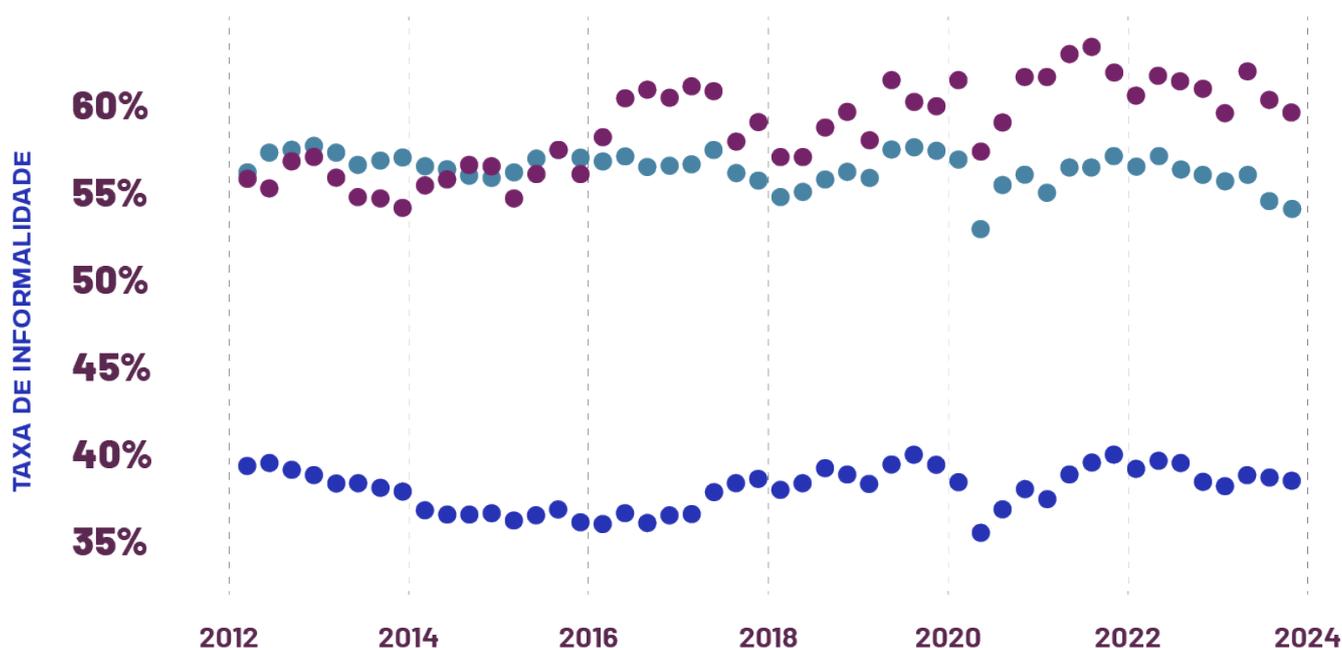
Confira o gráfico abaixo gerado pelo Data Zoom Amazônia:

### TAXA DE INFORMALIDADE SOBRE OS OCUPADOS

POR RECORTE REGIONAL

LEGENDA

- AM
- Amazônia Legal
- Brasil



Fonte: Departamento de Economia da PUC-RIO

A informalidade no trabalho entre os produtores também é destacada pelo Idesam como um entrave para o acesso à crédito para investimentos na produção visando melhorias de produtividade.

“A distância geográfica, a falta de educação formal, a falta de acesso a tecnologias de comunicação e a falta de conhecimento aliados à complexa situação fundiária da região acabam dificultando o produtor de ter acesso à DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf), CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) e a fazer o CAR (Cadastro Ambiental Rural)”, aponta um estudo do Idesam, publicado em 2021.<sup>11</sup> O instituto afirmou naquele ano que eram estimadas 56 mil famílias produtoras do Amazonas, mas apenas 250 delas tiveram seus CARs analisados à época.

## TRABALHO INFANTIL

A coleta do açaí é um importante elemento da cultura local. Emerson Costa, auditor fiscal do Ministério do Trabalho e Emprego, ressalta a importância de serem consideradas as particularidades das comunidades tradicionais, mas também que é preciso um olhar atento para a intensidade da atividade. “Até que ponto essa atividade ultrapassa esse limite e passa a ser uma atividade que, pelo tempo, pela gravidade, pelos riscos que oferece, acaba configurando, sim, o trabalho infantil?”, questiona.

O relatório do TRT-8 (Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região - Pará e Amapá) e do Instituto Peabiru, publicado em 2016,<sup>12</sup> afirma que jovens coletores que antes subiam em açaizeiros uma a duas vezes por dia pelo aspecto cultural das comunidades amazônicas, passaram a subir dez vezes ou mais com o crescimento do mercado do açaí. Por serem mais leves e ágeis, os jovens podem até pular de uma árvore para a outra a fim de otimizar o tempo da coleta.

Conversamos com Elisa\*, de 16 anos e Pedro\*, de 17 anos. Os dois afirmaram que trabalham com a coleta do açaí na região de Codajás. Ela disse que trabalhou na coleta junto com o seu pai no começo do ano, antes de começar o período escolar. E Pedro disse que sobe entre 25 e 30 árvores por dia no pico da safra. Ele disse ainda que tem dores na coluna, mas que considera o trabalho vantajoso: “é melhor o açaí, pelo ganho, e a gente precisa trabalhar”, declarou ao comparar com outras fontes de renda a partir do extrativismo.

Não há registro oficial de infrações trabalhistas pelo emprego de trabalho infantil associado à cadeia do açaí no Amazonas, mas isso não quer dizer que ele não esteja presente no estado. A ausência

**11.** Estudo: Idesam - Diagnóstico - Gargalos e oportunidades: Cadeia do açaí no Amazonas. Autores: Nelson Poli Mariano Cenamo Carlos Koury, em 2021.

**12.** Estudo: “O peconheiro” - Diagnóstico das condições de trabalho do extrativista de açaí. Autores: TRT8 e Instituto Peabiru, em 2016



**Comunidade Bom Jesus  
na região de Codajás, principal  
produtora do Amazonas**

de registro pode inclusive ser reflexo da informalidade da atividade. “Existe uma subnotificação e uma questão grave de invisibilidade, principalmente no trabalho infantil rural”, alerta Costa, do MTE.

De acordo com o IBGE, em 2019, o estado do Amazonas tinha mais de [56 mil crianças e adolescentes](#) em situação de trabalho infantil<sup>13</sup>. Os dados são da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNADc - 2019) e mostram que eles “dedicaram 18,2 horas de seu tempo em atividades laborais”. A pesquisa apontou também que do total de adolescentes de 14 a 17 anos ocupados, 82,3% eram informais.

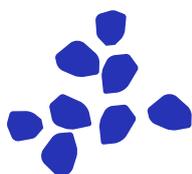
“Estamos falando da reprodução [ensinamento] dessas famílias que fazem tradicionalmente a coleta e o manejo do açaí. Esse ofício, o trato da terra, não é ensinado na escola. Mas qual é o problema? O problema é o volume. Se antes uma família subia duas, três vezes por semana e a criança fazia aquilo como um tipo de lazer, agora a gente está falando de centenas de subidas durante a safra”, destaca Manoel Potiguar, do Instituto Peabiru.

Em 2023, uma operação do Ministério do Trabalho e Emprego flagrou casos de trabalho infantil em plantações de açaí no Pará<sup>14</sup>.

A colheita do açaí envolve diversas atividades que estão presentes na lista Piores Formas de Trabalho Infantil (Lista TIP)<sup>15</sup>, como a utilização de instrumentos cortantes, altura superior a dois metros e risco de queda e picadas por animais peçonhentos. Dessa forma, só seria permitido a partir dos 18 anos, devido aos perigos à saúde e à vida dos trabalhadores.

A PNADc -2019 já havia apontado que 18,1% das crianças e adolescentes de 5 a 17 anos que trabalhavam no Amazonas exerciam alguma das piores formas de trabalho infantil nos termos da Lista TIP, o que correspondiam a 10.251 crianças e adolescentes.

“É possível, num sistema de cadeia produtiva, responsabilizar, inclusive, a empresa que se beneficia, porque ela é responsável também pela origem”, ressalta Costa, do MTE, sobre o aumento de empresas na região amazônica dedicadas ao beneficiamento e distribuição do açaí.



Em 2019,  
o estado do  
Amazonas tinha  
**+ 56 MIL**  
crianças e  
adolescentes  
em situação de  
trabalho infantil

**13.** Estudo: Diagnóstico situacional referente ao trabalho infantil no estado do Amazonas: um panorama dos últimos cinco anos (2017 a 2021), do FEPETI/AM (Fórum Estadual de Prevenção e Erradicação do Trabalho Infantil e Proteção ao Trabalhador Adolescente no Amazonas). Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1h1vWSGF2rGWEv33YkIo0PTugHGKchXBI/view>

**14.** <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2023/08/01/processo-de-colheita-do-acai-esconde-casos-ligados-ao-trabalho-infantil-no-pa.ghtml>

**15.** [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/decreto/d6481.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/decreto/d6481.htm)



# COMERCIALIZAÇÃO E GERAÇÃO DE RENDA

Há cerca de 20 anos os ribeirinhos deixavam o açaí apodrecer nas árvores pela falta de demanda. Hoje este cenário mudou e existe uma corrida para apanhar o fruto, pois além de abastecer o mercado amazonense, o açaí tem grande potencial de venda na região sudeste do país e no exterior, tendo os Estados Unidos como principal comprador. Abordaremos esta expansão no capítulo sobre a cadeia produtiva.

O grande desafio da comercialização do açaí é que ele degrada muito rápido. E em regiões produtoras mais remotas não há como armazenar a produção antes de escoar, pois nas regiões de floresta nativa ou manejada de várzea há pouco acesso a energia elétrica e, portanto, dificuldade de acesso a refrigeração adequada. Por isso, a produção do extrativismo precisa ser escoada rapidamente por barco ou mesmo a pé antes que se perca.

A Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), que monitora e analisa os valores das safras no país, reconhece que o açaí tem sido um importante elemento no aumento da renda do extrativista brasileiro em seu Boletim da Sociobiodiversidade de dezembro de 2022, seu último estudo publicado sobre o mercado da fruta amazônica.

“O modo extrativista de produção do fruto e a renda dos produtores ribeirinhos tradicionais podem ser comprometidos pela mudança nas características da cadeia e pela migração dos valores da produção para grandes conglomerados”, alerta o boletim.

Na última safra, que no Amazonas se encerra em junho, as fábricas de açaí pagaram um valor médio de R\$ 140 pela saca de 50 quilos de fruta. Apanhadores ouvidos pela pesquisa afirmaram que já receberam R\$ 5 pela mesma quantidade do produto anos atrás, quando não havia compradores.

Emerson Costa, auditor fiscal do trabalho do MTE, também destaca esta preocupação. “As famílias, que coletavam apenas para o consumo, passam a trabalhar com mais intensidade, se arriscando mais. Quando essa escala maior envolve grandes empregadores, que lucram bastante com o produto desse trabalho, ao lado desse lucro, essas empresas atraem também a responsabilidade social. Muitas empresas certificam a origem dos seus produtos, mas, será que elas se certificam o modo como esse produto é coletado?”, questiona.

A análise feita pela Frooty no mês que antecede a safra inclui checagem sobre as condições de trabalho do coletor, segundo Rodrigues, do Idam.

Questionado sobre a formação de preço, o presidente da Cooperativa Agropecuária de Codajás, Francisco Dantas, explicou que no passado o valor da saca de açaí era muito influenciado pelo atravessador. O atravessador é o segundo agente da cadeia do açaí. Seu papel é transportar o açaí recém-colhido para os batedores artesanais – pequenos estabelecimentos que transformam o fruto em polpa – ou indústrias maiores, que processam o fruto até produzir um purê para ser comercializado futuramente.

Como a fruta degrada rapidamente, o coletor costumava depender bastante da etapa de transporte oferecido pelos atravessadores para não perder a mercadoria. O cenário tem mudado com a presença maior de fábricas nas regiões produtoras. Se a empresa beneficiadora está próxima do produtor, a entrega do açaí não precisa tanto do atravessador.

“Há uns três, quatro anos atrás tinha a presença de atravessadores em todo o canto, eles que ditavam essa questão do preço, justamente por não ter muita alternativa. De uns dois anos para cá melhorou muito. Aumentou a concorrência. Aumentaram também as fábricas artesanais, muitos produtores têm sua fábrica e quando não tem [açaí] eles compram a produção do vizinho. Os atravessadores foram ficando sem produto”, contou Dantas, sobre como os atravessadores perderam espaço na definição de preço.

“

**“A pressão de mercado vai fazer com que a extração passe a ser predatória. Isso faz com que as relações de trabalho se tornem cada vez mais vulneráveis.**

**PAULO SIMONETTI**  
Gerente de Inovação  
em Bioeconomia  
do Idesam

## ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES

Produtores também formam associações para reivindicar melhorias das condições de trabalho. Na região de Codajás, 65 produtores e coletores estão se reunindo em uma associação. Quem está liderando o grupo é o técnico agrícola Joacy Rodrigues, do Idam, e ele afirma que a associação esteve negociando com os senadores Plínio Valério (PSDB-AM) e Eduardo Braga (MDB-AM) para que durante a entressafra os produtores recebam um benefício semelhante ao seguro defeso da pesca.

O senador Plínio Valério afirmou à **Repórter Brasil** que essa discussão sobre o seguro ainda não avançou, mas que apoia a criação de políticas públicas que deem segurança e melhorem a produtividade na cadeia do açaí. Disse ainda estar disposto a discutir as demandas dos produtores, segundo sua assessoria. Procurado, o senador Eduardo Braga não respondeu sobre a articulação dos coletores, alegando motivos de saúde.

## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO AMAZONAS

Em 2024, o açaí de Codajás conquistou o registro de IG (Indicação Geográfica), concedido pelo INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), órgão vinculado ao MDIC (Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços).

Além da garantia de procedência, qualidade e rastreabilidade, o registro determina que o produtor deve assinar um termo atestando que sua propriedade cumpre com as leis trabalhistas e ambientais vigentes no país. A medida contribui para a melhoria da segurança no trabalho dos coletores. Os municípios que fazem parte da região delimitada pelo IG além de Codajás são: Coari, Anori, Beruri e Anamã.

“É uma identidade do produto, no caso o açaí de Codajás. Com a garantia que por trás daquele produto tem todo um trabalho de organização desde quando você planta até chegar à mesa do consumidor. A indicação geográfica vem para agregar esse valor ao produto”, comemora Dantas, presidente da cooperativa, que é mentora do projeto.

A cooperativa tem 30 integrantes e atua para a implementação de boas práticas na coleta e manejo do açaí – do ponto de vista da qualidade do produto e saúde e segurança dos coletores. Um exemplo de boa prática aprimoração da etapa de debulha. Ao invés de se curvar sobre a lona para separar os frutos, Rodrigues orienta



**Selo de indicação geográfica concedido pelo INPI**

que os coletores pendurem os cachos em uma estrutura de madeira na altura da cintura, o que garante ao trabalhador uma coluna mais ereta durante a debulha e evita dores nas costas no futuro.

Rodrigues faz parte do comitê técnico do IG e também incentiva o uso de luvas para não machucar as mãos. “A nossa preocupação como técnico é trazer algumas informações de boas práticas para que ele possa chegar na idade e não chegar com tantos problemas de saúde”, orienta o técnico do Idam.

O técnico agrícola do Idam também recomenda que todo apanhador faça a coleta sempre acompanhado. “Já ocorreram acidentes fatais por conta de o coletor ir sozinho. Ele caiu do açazeiro e passamos quatro dias procurando e não achamos”, relata.

O presidente da cooperativa de Codajás reconhece que o trabalho de coleta é duro, mas afirma que houve um avanço nos últimos anos em relação aos índices de acidentes no setor.

**Joacy Rodrigues de Lima (de boné) faz demonstração de boas práticas como a debulha em altura que evita dores nas costas para os peconheiros Marcelo de Oliveira Guimarães e Gabriel Freire Guimarães em açazal na floresta do Lago Salsa em Codajás**





# CADEIA PRODUTIVA

A cadeia produtiva do açaí se organiza da seguinte forma: no primeiro elo da cadeia está a coleta, na sequência está o transporte, que é seguida pela etapa de processamento e no último ponto da cadeia está a comercialização.

De acordo com o Idesam, o mercado de açaí do Pará foi estimado como fonte de renda para cerca de 13.000 produtores<sup>16</sup> e sua cadeia atende 300 mil pessoas em 54 municípios, o que movimenta cerca de R\$ 3 bilhões por ano.

A distribuição do açaí ocorre de diversas formas. Há desde o consumo local até envios para outros continentes. É uma complexa rede de distribuição que carece de números e mapeamentos. Em geral, o açaí que é coletado, ensacado e vendido a atravessadores ou a batedores artesanais é distribuído em municípios dos estados da Amazônia sem registro. “Os batedores de açaí normalmente processam o fruto em pequena escala com objetivo de vender a polpa ao consumidor final. São unidades artesanais, cujos pontos de venda e processamento encontram-se espalhados nas zonas urbanas. Há também pequenas indústrias de frutas, que incluem no seu cardápio a polpa do açaí que abastece mercados locais como restaurantes, lanchonetes, entre

**O produtor Alberto da Silva Nunes processa o açaí em sua própria casa na comunidade Monte Sião, no Lago Miuá (AM)**

**16.** Estudo: Idesam - Diagnóstico - Gargalos e oportunidades: Cadeia do açaí no Amazonas. Autores: Nelson Poli Mariano Cenamo Carlos Koury, em 2021.

outros. Para atender a demanda local, os batedores adquirem o fruto nas feiras de açaí, diretamente dos produtores ou compram de atravessadores a parcela que eles não negociaram com a indústria”, descreve relatório da OIT (Organização Internacional do Trabalho) sobre a cadeia do açaí. De acordo com o documento, as transações são informais em grande medida, o que dificulta sua rastreabilidade.

Já indústrias maiores são responsáveis por processar a produção em grande escala para o mercado interno e para exportação. Essas empresas compram de diversas formas: direto do produtor, de atravessadores, de cooperativas ou de associações de produtores. O beneficiamento consiste em transformar o fruto em polpa ou pó para comercialização posterior. Para facilitar a logística, essas indústrias normalmente se instalam em municípios produtores que tenham acesso a estradas ou escoamento por barco e com infraestrutura de rede elétrica.

## MUNICÍPIOS PRODUTORES

Além do boletim de biodiversidade citado anteriormente neste relatório, a Conab fazia análise mensal sobre a cadeia do açaí até 2020. Em seu último relatório, publicado em dezembro daquele ano<sup>17</sup>, a entidade destacou os maiores municípios produtores de açaí. Igarapé-Miri (PA) era na época o maior produtor nacional e responsável por 21% da produção do país. O que era produzido no município somado ao que Cametá, Abaetetuba Limoeiro e Portel produziam naquele período representava mais de 60% do total do estado do Pará. A análise comparou dados de 2015 a 2019.

A análise da Conab feita em 2020 também dá dimensão sobre a liderança do Pará na produção nacional. A instituição listou os 20 municípios que mais produziram entre 2015 e 2019, que representavam 85% do total da produção brasileira. Desse total, apenas Codajás estava fora do estado. No Pará, os maiores produtores do açaí estão no Baixo Tocantins e Marajó, na microrregião de Portel.

O período das safras varia de acordo com a região, mas de forma geral o período de coleta do açaí de origem extrativista no Amazonas começa em dezembro e termina em junho.

## CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ



**EXTRATIVISMO,  
MANEJO  
OU CULTIVO**  
Apanhador  
ou coletor



**TRANSPORTE**  
Atravessador



**PROCESSAMENTO**  
Batedor



**VAREJO**  
Lojas



**CONSUMIDOR**  
Comprador

**17.** Análise mensal de mercado agropecuário e extrativista da Conab. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-sociobiodiversidade/item/15517-acai-analise-mensal-dezembro-2020>



## TRANSPORTE DA CARGA E O ATRAVESSADOR

A etapa do transporte varia de acordo com a região. Em áreas mais remotas, em que o acesso ocorre apenas por rio, a coleta pode ser limitada pela capacidade de carga de pequenas canoas para transportar as sacas de açaí já debulhado, aponta o Idesam<sup>18</sup>. Há casos em que o açaí é transportado ainda em seus cachos para atrasar a maturação e a oxidação dos frutos, mas desta forma a capacidade de transporte é reduzida pelo espaço ocupado.

“Quando as áreas de produção são acessadas por terra, o escoamento da produção acaba sendo feito nas costas dos coletores, o que torna o trabalho ainda mais exaustivo e difícil de ser realizado”, diz o estudo do Idesam. O instituto destaca ainda que, para viabilizar os meios de escoamento da produção e desenvolver a cadeia, é preciso aprimorar a infraestrutura de estradas e portos.

Já mencionamos neste relatório a figura do atravessador. Sua função é conectar os coletores e produtores que estão em regiões mais remotas aos bateadores artesanais e às indústrias de beneficiamento.

Rodrigues do Idam estima que metade da produção que passa por polos de processamento de Codajás e Manacapuru ainda utiliza os serviços do atravessador.

Simonetti, do Idesam, afirma que a participação do atravessador na dinâmica econômica da cadeia do açaí segue “relevante”. Ele explica que a figura remonta da época do ciclo da borracha no papel histórico do chamado *regatão*, que era o dono do seringal e que comprava e controlava a produção dos seringueiros. “Só se podia vender para eles, eles possuíam verdadeiras ‘mercearias’ dentro do barco”, explica sobre o comércio tradicional da região amazônica que supre as necessidades das comunidades remotas por meio do escambo até hoje. “É uma figura muito presente o atravessador, não só na cadeia do açaí, também na da castanha e de outras produções da Amazônia.”

Quanto mais distante desses centros, maior a importância do atravessador na região produtora. De acordo com a OIT, as transações comerciais dos atravessadores em sua maioria são informais<sup>19</sup>.

“Em algumas regiões, o atravessador além de comprar a produção do extrativista, também vende para as comunidades produtos industrializados ou que não são produzidos localmente. O pagamento ao extrativista é efetuado em espécie no momento da



**Barcos saem carregados de açaí do porto de Codajás (AM)**

**18.** Estudo: Idesam - Diagnóstico - Gargalos e oportunidades: Cadeia do açaí no Amazonas. Autores: Nelson Poli Mariano Cenamo Carlos Koury, em 2021.

**19.** [https://www.ilo.org/sites/default/files/2024-08/OIT\\_Relato%CC%81rio%20Ac%CC%A7ai%CC%81\\_web.pdf](https://www.ilo.org/sites/default/files/2024-08/OIT_Relato%CC%81rio%20Ac%CC%A7ai%CC%81_web.pdf)



Gabriel Guimarães escalando palmeira de açaí para coletar os cachos da fruta na região de Codajás (AM)

compra da produção, podendo ainda, os atravessadores oferecerem um adiantamento desse pagamento para que o extrativista possa prover a sobrevivência de sua família enquanto se dedica à atividade”, destaca o relatório da OIT. “Os termos de troca são desfavoráveis aos extrativistas, já que recebem muito pouco pelos produtos extraídos da floresta e precisam se sujeitar à compra de gêneros de higiene, alimentação e outros produtos por preços três a quatro vezes superiores aos do mercado, praticados pelos comerciantes locais”. Segundo a OIT, “esse poder monopolista que o intermediário [atravessador] possui pode levar à escravatura por dívida.”

Para o Idesam, um dos principais gargalos da produção do açaí é a informalidade das relações comerciais nos primeiros elos da cadeia produtiva, que envolvem o produtor, atravessadores e batedores. Na região de Codajás encontramos produtores que possuíam máquinas em casa e produziam o purê da fruta artesanalmente. “Não são raros os relatos de produtores que levam seus produtos para vender nos mercados e não conseguem preço nem para cobrir seus custos de deslocamento. Assim como não são raros relatos de compradores que fazem adiantamento e combinam a compra no futuro, mas quando vão retirar o produto, este já foi vendido para outro que passou antes e ofereceu alguns centavos a mais ou nem isso”, aponta o órgão.

No mercado nacional, o Pará tem vantagens competitivas de logística sobre o Amazonas porque consegue escoar de forma mais barata, segundo a Embrapa e, por isso, tem grande influência na formação do preço do fruto.

20. Análise mensal de mercado agropecuário e extrativista da Conab. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-sociobiodiversidade/item/15517-acai-analise-mensal-dezembro-2020>

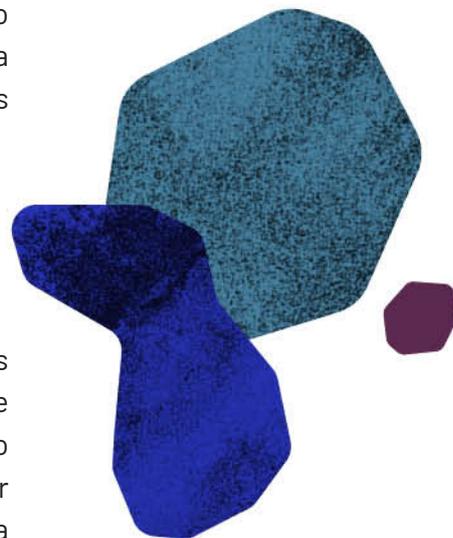
**Os apanhadores de açaí Marcelo de Oliveira Guimarães e Gabriel Freire Guimarães carregando açaí recém-colhido em barco no Lago Salsa, na região de Codajás (AM)**



Relatório da Conab<sup>21</sup> mostra o crescimento da produção e do valor do produto nas últimas duas décadas. Em 2003, o valor do quilo do açaí era vendido em média a R\$ 0,49 e o país produzia 131 mil toneladas da fruta. Já em 2015 a produção nacional deu um salto para 1,2 milhão de toneladas e o valor subiu a R\$ 2,22 o quilo. A última análise em 2019 mostrou que o país produziu 1,6 milhão de toneladas naquele ano e comercializou, em média, o quilo do açaí a R\$ 2,64.

## EMPRESAS

De acordo com Rodrigues, do Idam, muitas das empresas que compram açaí da região de Codajás se instalaram na cidade de Manacapuru na última década porque naquele momento o município de Codajás não tinha capacidade elétrica para sustentar o processamento das indústrias bateradoras. O frete também era mais caro. Atualmente, ainda segundo Rodrigues, as condições de fornecimento de energia melhoram e algumas fábricas passaram a se instalar também em Codajás.



**A produtora Maria Eliete da Silva Nunes embalando açaí na sua casa na comunidade Monte Sião, Lago Miúá, no Amazonas**

**21.** Análise mensal de mercado agropecuário e extrativista da Conab. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-sociobiodiversidade/item/15517-acai-analise-mensal-dezembro-2020>

O processamento demanda energia elétrica para transformar em polpa a fruta. Além disso, o produto é pasteurizado e congelado se for para a produção em grande escala e enviado para ser comercializado a grandes distâncias.

A empresa [Bellamazon](#) se instalou na região Norte em 2008. A empresa tem uma sede em Codajás e também cultiva a fruta no município de Curralinho, localizado na microrregião do Marajó (PA). Tem ainda uma fábrica de processamento em Marituba (PA).

Em 2018, a [Frooty](#) inaugurou uma fábrica em Manacapuru, município no trajeto entre Codajás e Manaus. A Frooty afirma ser “a marca líder em vendas de açaí no mundo”. Em sua [política de fornecimento da matéria prima](#) destaca a “preocupação com o devido uso de ferramentas e processos de segurança do trabalho, saúde do fornecedor e condições de vida do trabalhador”.

A Frooty afirma que distribui seus produtos em todo o território nacional. Além disso, exporta para Estados Unidos, Reino Unido, República Dominicana, Costa Rica e Austrália, entre outros, de acordo com dados alfandegários acessados pela **Repórter Brasil** e o seu [relatório de sustentabilidade](#). A empresa tem uma unidade de beneficiamento em Mocajuba (PA) e um centro de compras e distribuição em Manacapuru (AM), além de uma unidade industrial em Poços de Caldas (MG) para produção e envase. Sua sede administrativa é em São Paulo.

Em seu relatório de sustentabilidade, a Frooty afirma que rastreia toda a produção que beneficia e vende. “A Frooty apenas compra o fruto daqueles que: a) não derrubam árvores de outras espécies para plantar açaizeiros b) não compactuam com trabalho infantil; c) utilizem EPIs em sua coleta; d) tenham participado dos treinamentos; e, e) não possuam lixo ou animais domésticos nos terrenos”, destaca o documento<sup>22</sup>. Nesse mesmo texto, a Frooty afirma ser contra a promoção do trabalho infantil.

Segundo Simonetti, do Idesam, ações de conscientização da população têm crescido por pressão do mercado. Ele explica que as empresas querem certificações para ampliar seu espaço no setor e vender fora do país, mas esbarram na realidade amazônica. “Manaus é muito quente, as temperaturas na Amazônia são muito altas, é difícil convencer o coletor a usar chapéu e roupas. É preciso adequar esses equipamentos às condições da região”, diz gerente de bioeconomia. Ele estima que será preciso uma década para observarmos uma efetiva mudança de impacto na mentalidade das populações mais vulneráveis aos riscos de acidentes.



**Produtora de açaí Elineia Rodrigues Freires em casa de farinha da comunidade Nova Esperança, Lago Salsa, em Codajás (AM)**

**Vista aérea de fazendas de açaí plantado na região de Codajás (AM)**

<sup>22</sup>. [https://frooty.com.br/wp-content/uploads/2024/09/Relatorio\\_ESG\\_24\\_V5.pdf](https://frooty.com.br/wp-content/uploads/2024/09/Relatorio_ESG_24_V5.pdf)

Em 2021, a empresa de logística [Bertolini](#) inaugurou uma balsa que é uma agroindústria de processamento flutuante. A balsa da Bertolini Amazon Treasure, que pertence à companhia, compra o açaí colhido pelos ribeirinhos, processa e congela o produto. Posteriormente, vende.

Um estudo<sup>23</sup> da UnB (Universidade de Brasília) e UFG (Universidade Federal de Goiás) sobre a cadeia do açaí, publicado em 2021, destaca algumas das principais empresas que atuam no setor. No Pará, entre os processadores industriais há a [Sambazon](#), empresa americana fundada em 2000, que possui uma unidade em Macapá (AP). Há também a [Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu \(CAMTA\)](#), sediada na cidade paraense de Tomé-Açu. A cooperativa faz beneficiamento desde 1991 e vende para o Japão, de acordo com o estudo.

Há ainda a [Petruz Açaí](#) no município de Castanhal (PA), citado pelo estudo como a responsável pelo maior complexo de beneficiamento de açaí em Fortaleza (CE) desde 2008 e em Macapá (AP) desde 2013. A empresa, segundo a pesquisa, exporta para 35 países, com destaque para o mercado europeu, Américas e Ásia, além de pequenas quantidades à África. A empresa Bela laçá, de Belém, também pertence à Petruz Açaí e exporta para Estados Unidos. A empresa faz vídeos promocionais da marca sobre suas ações sociais. Entre as ações há a promoção de passeios para conscientizar as famílias de Castanhal e as comunidades ribeirinhas contra a exploração do trabalho infantil, explica uma assistente social da companhia em um desses vídeos.

Em Igarapé-Miri (PA), segundo o estudo, está instalada a [Bony Açaí](#). Já a [Palamaz](#) (Produtos Alimentícios da Amazônia Ind. e Com. Ltda) fica em Marituba (PA) e é voltada para o mercado interno. Há ainda uma indústria em Óbidos (PA), a [Açaí Amazonas](#), que tem plantio irrigado próprio (1.400 hectares, o maior do país). Seu açaí é, de acordo com a publicação, vendido para os mercados interno e externo.

## EXPORTAÇÃO

A fruta é exportada em forma de polpa e pó. De acordo com o Mapa (Ministério da Agricultura e Pecuária), a venda de açaí em purê para o exterior atingiu 314.744 mil dólares em 2023<sup>24</sup>, o correspondente a 79 toneladas. Ainda segundo a pasta, o volume daquele ano representou um aumento de 41% em relação ao ano anterior, 2022, quando foram exportadas 48 toneladas do produto. Os Estados Unidos são os principais importadores do produto.

**23.** Estudos em Agronegócio: participação brasileira nas cadeias produtivas - V. 5. - Gabriel da Silva Medina, José Elenilson Cruz (orgs.). - Goiânia / Kelps, 2021

**24.** <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-conquista-11-novos-mercados-e-amplia-marca-historica-para-89-desde-2023>





**Açaí ensacado sendo transportado de barco de Codajás a Manaus para ser comercializado**

O mercado exterior segue em expansão. A Índia, que já comprava a polpa, autorizou em 2024 a comercialização do açai em pó produzido no Brasil, informou o Mapa.

Para analisar dados de exportação do Comex Stat, o sistema oficial de estatísticas de comércio exterior brasileiro, é importante considerar que existem diversos códigos NCM para a comercialização do açai. O NCM (Nomenclatura Comum do Mercosul) é um código de oito dígitos que identifica as mercadorias do comércio internacional.

O único código do Comex Stat que menciona a palavra açai é o "NCM 20.07.99.21: purê de açai (*Euterpe oleracea*)". Em 2024, o país vendeu 128 toneladas da fruta com este código, totalizando US\$ 567.061. Os Estados Unidos foram o principal comprador, respondendo por 66% da quantidade exportada. O dado considera os meses de janeiro a novembro deste ano. Esse NCM faz referência a variedade paraense do fruto, desconsiderando a espécie amazonense.

Vale ressaltar que esses dados devem ser subestimados já que os exportadores podem usar outros códigos para a venda do açai. O fruto sai do país com NCMs diversos, como "20.09.40.00 (suco de abacaxi não fermentado)", "20.08.99.00 (frutas, preparadas ou conservadas de outro modo com ou sem adição de açúcar)", "08.11.90.00 (frutas congeladas, mesmo adicionadas de açúcar)", "20.09.89.90 (sucos ou sumo de outras frutas, não fermentadas, sem adição de açúcar)", de acordo com o estudo da UnB e UFG<sup>25</sup>.

"A escassez de dados estatísticos prejudica o planejamento, não apenas o açai, mas para outros produtos da região amazônica, como cupuaçu, tucumã, bacuri, andiroba, copaíba, entre outros. O NCM 20.07.99.21 que enquadra a polpa do açai como purê não tem o menor sentido", opinam os autores do estudo sobre a dificuldade de rastrear e pesquisar a cadeia dos produtos amazônicos.

**25. Estudos em Agronegócio:** participação brasileira nas cadeias produtivas - V. 5. - Gabriel da Silva Medina, José Elenilson Cruz (orgs.). - Goiânia / Kelps, 2021



No ano de 2024, o Brasil vendeu para Estados Unidos, Grécia, Canadá, Guiana Francesa, Chile, França, Portugal, Suriname, Sérvia e Hong Kong, de acordo com o Comex Stat.

Segundo os autores do estudo da Unb e UFG, a polpa de açaí e seus produtos também vai para a Itália, Singapura, Alemanha, Espanha, Holanda, Reino Unido, França, Noruega, Suíça, Bélgica, Áustria, Dinamarca, Suécia, Eslovênia, Portugal, Estônia, Nova Zelândia, Austrália, Japão, Coreia do Sul, China, Tailândia, Abu Dhabi, Israel, Kuwait, Bahrein, México, Costa Rica, Chile, Uruguai, Porto Rico, Equador, Canadá e Angola, totalizando 35 países.

Os pesquisadores destacam no estudo que é “bastante difícil” a rastreabilidade do produto com a diversidade de NCMs adotado pelo exportador. Eles estimam que 10% da produção nacional é destinada à exportação.

Dados alfandegários acessados pela **Repórter Brasil** mostram que cerca de metade da produção sai do Brasil de portos do sul e sudeste, em São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. O Pará é outro porto exportador importante com quase dois quintos dos envios para exportação. O Amapá também envia açaí para fora do país, mas em menor quantidade se comparado aos estados citados anteriormente. Os dados correspondem aos últimos três anos de exportação de açaí.

Não é possível constatar a exportação em volume de peso pelos dados alfandegários acessados, pois a maior parte dos envios apresenta um carregamento de açaí misturado a outras bebidas e frutas. Essa dificuldade de rastreamento já tinha sido destacada pelo estudo da UnB e UFG citado anteriormente.

**De olho na alta demanda pelo açaí, Geisa Cardoso produz mudas de açaizeiro em seu viveiro de plantas de Codajás**

# CONCLUSÃO

A coleta do açaí tem se mostrado crescentemente lucrativa para os trabalhadores que estão na ponta desta cadeia produtiva. Apanhadores e especialistas ouvidos neste estudo destacam como a fruta tem proporcionado uma renda melhor em relação a outros produtos do extrativismo. O crescimento do mercado do açaí na última década é mais um fator que impulsiona a corrida pelo “ouro negro” da Amazônia.

No entanto, **a ausência de regulamentação da profissão de coletor segue como entrave para a garantia de direitos trabalhistas.** É mais difícil garantir acesso a benefícios e auxílios em caso de acidentes e doenças para trabalhadores informais. Para um coletor conseguir acesso a um benefício em caso de acidente, é necessário que ele comprove o vínculo com aquela atividade.

Atualmente, a reunião em cooperativas é uma das estratégias utilizadas por grupos de coletores que buscam alternativas ao trabalho precário. Esses grupos também promovem cursos e treinamentos de boas práticas e ampliam o conhecimento e a consciência do apanhador sobre os riscos da profissão. Para que o produtor possa usar o selo de IG de Codajás, por exemplo, a cooperativa afirma avaliar a aplicação de diretrizes estabelecidas

**Aldelzimar Cardoso é coletora de açaí e mora na comunidade Nova Esperança, no Lago Salsa (AM)**

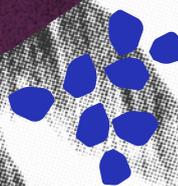
para garantir a qualidade do produto. A segurança na coleta é parte dessas boas práticas.

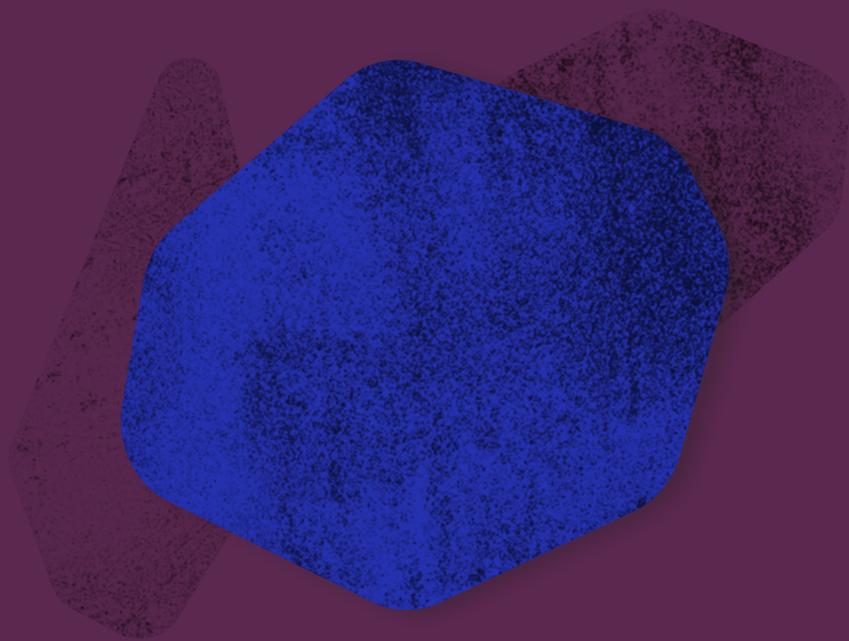
Para sanar a ausência de regulamentação, Rodrigues, do Idam, recomenda aos coletores que todos tenham um registro como agricultor familiar no CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) do governo federal. Ele também recomenda que os coletores sigam cartilhas de boas práticas, como a promovida pelo comitê do IG de Codajás. Entre as ações recomendadas estão: manejo sustentável da floresta, manutenção das crianças e adolescentes na escola, cultivo sem pesticidas e uso de equipamentos de proteção individual.

Simonetti, do Idesam, defende ser necessário que o poder público canalize atenção e recursos para a região da mesma forma que como é feito com grandes produtores de soja e carne.

Ele também destaca a falta de bancos em diversas áreas da Amazônia como entrave. "Como não tem internet, as pessoas não têm acesso a sua conta bancária. Então, sua relação com o banco fica restrita a idas mensais aos centros urbanos e poucas transações bancárias. Sem histórico fica limitado seu acesso a crédito", explica. "Algumas fintechs estão se aproximando das comunidades, mas a verdadeira bancarização da Amazônia é um desafio".

Outro desafio é o levantamento de informações sobre a cadeia para mapear a realidade escondida pela informalidade. "Isso não é só da cadeia do açaí, toda a Amazônia vive esse vácuo de dados", afirma o gerente do Idesam. "As relações são muito pautadas na confiança entre as pessoas." ▲





 **REPÓRTER  
BRASIL**