

O açaí (*Euterpe oleracea*), uma palmeira nativa das florestas de várzeas da Amazônia, tem sido a principal novidade da economia florestal da Amazônia Legal nas primeiras duas décadas do século XXI. De uma fruta tropical cujo consumo era praticamente restrito à Amazônia até três décadas atrás, o açaí tem experimentando um *boom* nos mercados nacional e global. Ele tem hoje um mercado global estimado em US\$ 720 milhões (em 2019) e a sua comercialização tem crescido a uma taxa média de 12,6% ao ano. A previsão é que esse mercado alcance US\$ 2,1 bilhões até 2025.¹

Apesar dessa expansão do açaí, ainda faltam dados e informações confiáveis sobre diversos aspectos da cadeia dessa fruta, especialmente no segmento que utiliza o extrativismo. Além disso, o desenvolvimento da cadeia ainda enfrenta dificuldades em padrões, certificações e tecnologia de processamento e embalagem. Por último, a informalidade caracteriza parcela expressiva dos fornecedores de açaí, pois a fruta é ainda largamente extraída em áreas de comunidades tradicionais e ribeirinhas. Na ausência de um sistema de coleta de dados de produção e valor por amostragem por parte do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), observa-se uma carência de dados básicos sobre a produção primária de origem extrativista.

Operadores do setor e pesquisadores ouvidos nesta pesquisa, apontam fatores críticos para a competitividade da Amazônia na produção e processamento do açaí, especialmente considerando o surgimento de plantios em outras áreas tropicais. Os entrevistados identificam desafios críticos para o desenvolvimento do mercado, tais como a adoção de tecnologias que permitam evitar a dependência do açaí da *cadeia do frio*, ou seja, o conjunto de técnicas e arranjos logísticos que acompanham os produtos refrigerados, da produção ao consumo. Também enxergam como problemas que exigem soluções o desenvolvimento de novos subprodutos elaborados e a observância de padrões de qualidade. Por fim, examinam as

¹ Market Data Forecast. *Acai Berry Market Size*. 2021. bit.ly/3abxlgp.

perspectivas de capacidade produtiva para atender o crescimento e a diversificação da demanda.

Mesmo em se tratando da cadeia do produto amazônico relativamente mais bem sucedido, existe atualmente um quadro de escassez de recursos compartilhados setoriais (ReCS) tais como: o conhecimento pelo mercado de variedades diferentes do produto, a existência de padrões de qualidade que atendam intermediários ou importadores, sistemas de certificação, indicações geográficas de origem, acesso a tecnologias de processamento adequada e próximas dos locais de produção etc. Isso traz a consequente necessidade de se investir em arranjos pré-competitivos, isto é, acordos e iniciativas onde empresas do mesmo setor juntam forças para buscar objetivos comuns, mas sem diminuir seu ímpeto de competir.²

Introdução

O açaí representou a principal novidade da economia florestal extrativa da Amazônia Legal no início do século XXI. De uma fruta cujo consumo por séculos ficou restrita ao mercado local, o açaí alcançou em apenas duas décadas o mercado nacional e global. Em 2019, o mercado internacional do açaí alcançou US\$ 720 milhões, com um crescimento médio de quase 13% ao ano. A previsão é que supere US\$ 2,1 bilhões até 2025. Nesse período, a região Ásia-Pacífico deve ter a maior parcela de crescimento da demanda.³

No Brasil, um indicador de vitalidade do mercado é o crescimento das franquias de açaí que registraram um ritmo avanço de 200% ao ano na década passada.⁴

Apesar de existir atualmente literatura técnica relativamente ampla a respeito da extração e do cultivo do açaí, bem como informações de mercado confiáveis sobre comercialização do segmento de cultivo, ainda faltam políticas setoriais. Elas poderão levar ao desenvolvimento de arranjos produtivos locais, assim como a aprofundamentos de dados e estudos que possam respaldar esses processos, com destaque para informações sobre comércio do segmento de cultivo, tecnologias de processamento, padrões de produção e diversidade entre espécies (por exemplo, *Euterpe oleracea* e *Euterpe precatória*) e as diferentes variedades dentro delas.

Este relatório pretende apontar as lacunas existentes, bem como mapear os temas críticos sobre os quais é necessário desenvolver pesquisa e estruturar políticas de fomento. Para tanto,

² Coslovsky, Salo, Roberto Smeraldi, Manuele Santos. Amazônia: Territórios da Comida. Amazônia 2030, no prelo.

³ Market Data Forecast. *Açaí Berry Market Size*. 2021. bit.ly/3abxlgp.

⁴ Estadão. *Mercado de açaí cresce 200% e pode se tornar a nova onda do empreendedorismo*. 20 de setembro de 2019. bit.ly/3AbuHar.

ele se baseia na opinião de especialistas que já protagonizam investimentos ou pesquisa nesse setor.

Metodologia

Foram entrevistadas oito pessoas que desempenharam papel relevante no mercado do açaí (produtores, beneficiadores e comerciantes), bem como dois líderes de instituições de pesquisa com atuação nas cadeias da floresta. Tais entrevistas foram realizadas entre maio de 2020 e maio de 2021, por videoconferência via Zoom.

Adicionalmente, foram levantados de forma complementar dados secundários, com base nas estatísticas da Produção Agrícola Municipal e da Produção de Extração Vegetal e Silvicultura, ambas do IBGE.

Resultados

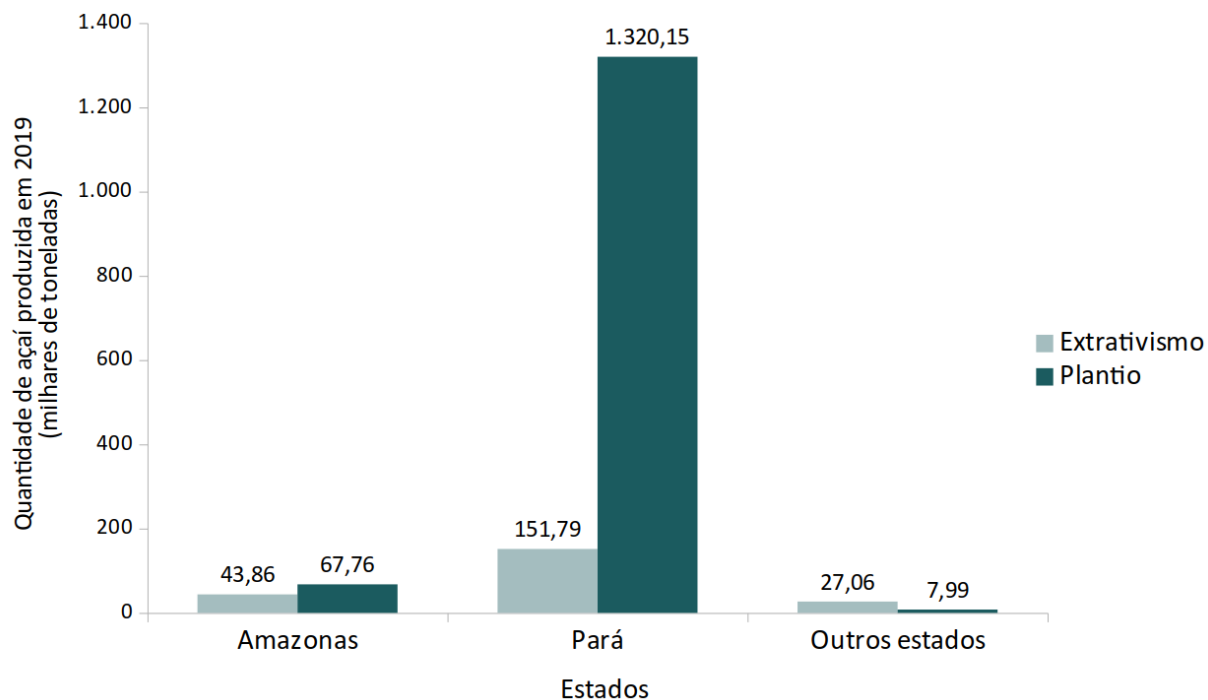
O açaí de plantio irrigado pode obter uma renda bruta expressiva em relação a outros cultivos da região: R\$ 45 mil/hectare/ano.^{5 6} No entanto, os entrevistados ressaltam que esse produto ainda carece de crédito qualificado com critérios específicos e que abranja a cadeia toda (não apenas o segmento primário). Eles também ressaltam a carência de técnicos capacitados, falta de integração da cadeia para dimensionar os investimentos industriais de acordo com capacidade dos fornecedores, assim como arranjos de indicação geográfica e certificação, seja de produto orgânico, seja sobre aspectos sanitários.

Observa-se hoje uma escassez de informação confiável sobre a realidade da cadeia, o que tornou difícil contar com dados completos sobre a conjuntura: as estatísticas oficiais disponíveis sobre produção de açaí (Figura 1) revelam discrepância entre o açaí de plantio (dados mais sólidos e atualizados) e o extrativo (amplamente subestimados). Informantes do setor afirmam que a produção de açaí extrativo seria 4 a 5 vezes superior ao apontado nas estatísticas. Se isso for verdadeiro, o produto extrativista ainda seria responsável pela maior parcela do mercado, ao contrário do que apontam as estatísticas oficiais (Figura 2), levando o total da produção de açaí a aumentar mais de um terço em relação ao que é atualmente considerado.

⁵ Os resultados se beneficiaram de conversas com Jair Barreto.

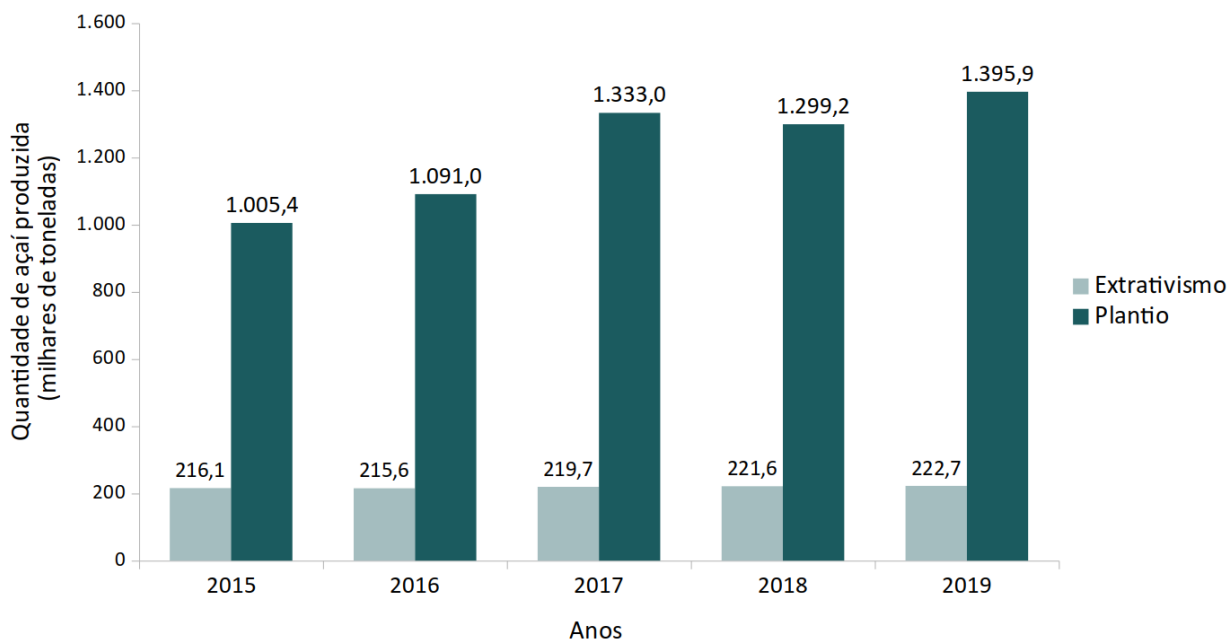
⁶ Araújo, Mariele, Camila Gaia, Thayane Miranda, João Silva, Sheldon Moraes e Mônica Nascimento. *Viabilidade Econômica Da Implantação de Vinte Hectares de Açaí Irrigado, No Município de Moju, Estado Do Pará*. 2017. bit.ly/3uW6sfl.

Figura 1. Produção de Açaí (em milhares de toneladas) por estados da Amazônia Legal por tipo, 2019



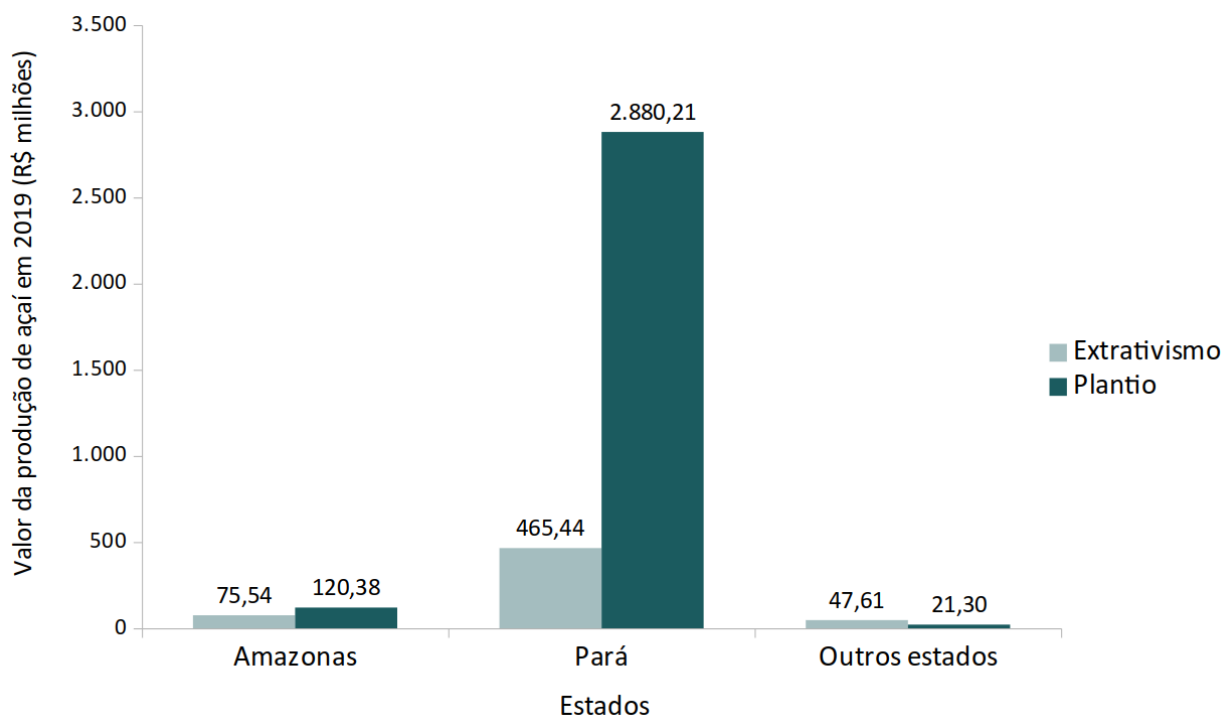
Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM e PEVS

Figura 2. Produção de açaí (em milhares de toneladas) na Amazônia Legal por tipo, 2015 a 2019



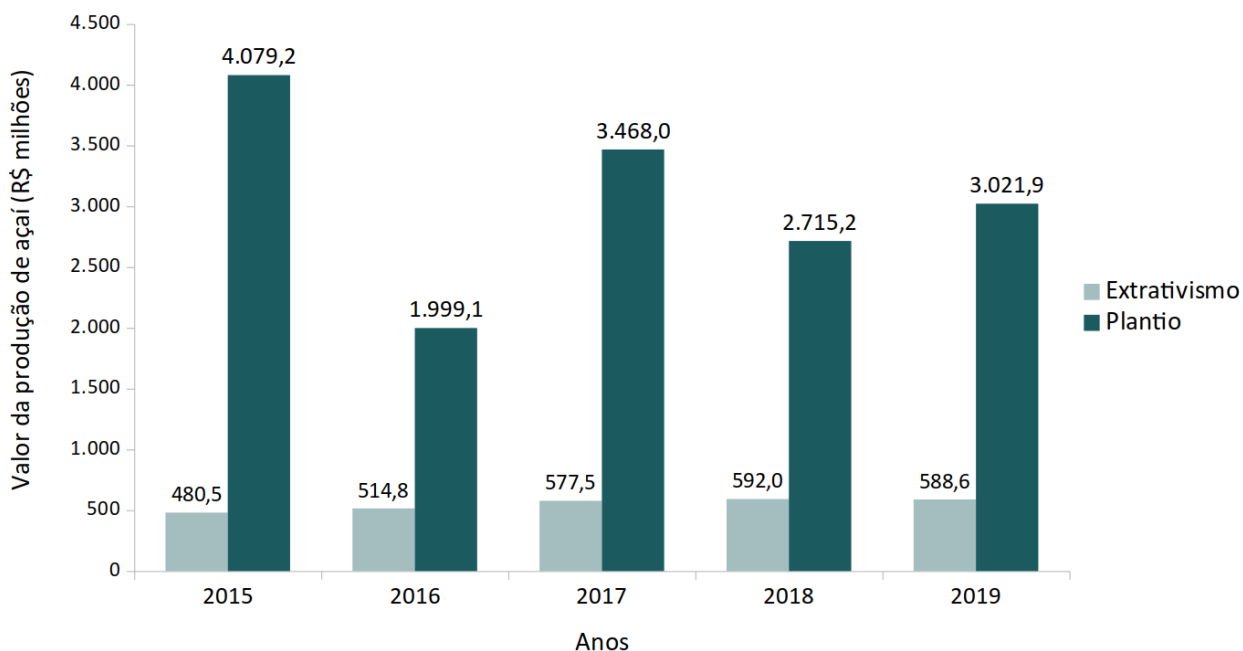
Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM e PEVS

Figura 3. Valor da produção de açaí (R\$ milhões) nos estados da Amazônia Legal por tipo, 2019



Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM e PEVS

Figura 4. Valor da produção do Açaí (R\$ milhões) na Amazônia Legal, 2015 a 2019



Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM e PEVS

De acordo com entrevistados, há preocupação crescente sobre o risco de concorrência para o açaí amazônico. Em especial, o surgimento de plantios de açaí em outras partes do Brasil e em

outros países tropicais. O início da produção de açaí na Indonésia representa a entrada de um competidor global para o açaí de origem amazônica. De acordo com Adriano Venturieri, chefe da Embrapa-Pará, o desafio crítico é o de agregar valor, principalmente a partir da diversidade da genética, assim como no desenvolvimento de produtos.

Na industrialização do açaí, alguns preveem uma revolução no processamento do fruto. Isso porque o açaí é um fruto muito perecível e que sofre oxidação entre colheita, transporte e processamento. Uma melhora nessa etapa poderia afetar beneficemente toda a logística, distribuição e formas de comercialização do produto até o varejo, diminuindo ou eliminando os altos custos de transporte e armazenamento que caracterizam os produtos refrigerados, conhecidos pelo mercado como custos da *cadeia do frio*.

A empresa Infrutas de Manaus trilhou o caminho para um processo de pasteurização (até 80 graus e queda para 30 graus) seguido de centrifugação em sete etapas para extrair todo o oxigênio do produto. Isso torna o açaí um produto de prateleira sem necessidade sequer de refrigeração e ao mesmo tempo ampliando a validade de pelo menos um ano.

Com referido investimento adicional, que encarece em aproximadamente 5% o processo produtivo, se pretende em compensação obter uma redução de custo entre 32% e 40% no transporte pós-processamento, o que resultaria em saldo muito favorável. Além disso, tornar-se-ia o produto disponível para inúmeras modalidades de distribuição, venda e consumo, em sacos de 1 litro para varejo ou de até 180 litros para atacado. Trata-se da aplicação de uma tecnologia já utilizada nos estados da Bahia e do Rio Grande do Sul para o processamento da polpa de banana a ser exportada, conforme relata Jair Barreto.

Algo semelhante foi desenvolvido pela EMBRAPA para fins de produção de um néctar misto de açaí com cupuaçu. Nesse caso a vida útil do produto na prateleira, sem refrigeração, seria de quatro meses. Mas trata-se de uma tecnologia que ainda não recebeu investimento por parte de uma empresa produtora, sendo que a EMBRAPA busca parcerias a respeito, como aponta Eufraan Amaral, chefe da EMBRAPA-Acre.

A potencial redução de custos que se pode atingir com esse tipo de investimentos pode fazer diferença expressiva tanto para os mercados do Sudeste do Brasil quanto do exterior, mantendo o açaí amazônico competitivo em relação àquele plantado no resto do Brasil ou na Ásia: desde já, atraiu o interesse da China, país que já importa volume de certa expressão em polpa congelada do Pará.

Diversos entrevistados ressaltaram a necessidade de inovações em diferentes estágios da cadeia do açaí. Independentemente das tecnologias de conservação do produto processado, é essencial que a unidade industrial de processamento esteja muito próxima da área de

produção. Garantir um prazo curto entre colheita e despulpamento, idealmente no mesmo dia, é considerado um fator de segurança sanitária e de qualidade, relata Damien Binois.

A diferenciação entre tipos e variedades de açaí é vista como forma de agregação de valor, além de contribuir para viabilização de novos produtos (sorvetes, sucos, néctares, óleo, extratos, geléias, biscoitos etc.). Ela permite ainda manter a Amazônia competitiva frente ao provável crescimento do plantio em outros países, que tende a depender de um clone específico.

Essa diferenciação é um desafio que reflete a escassez de recursos compartilhados setoriais (ReCS). Os ReCS se tratam de bens e serviços que favorecem todas as empresas de um setor mas têm pouco valor para empresas de outros setores. Entre eles estão a produção e disseminação de conhecimentos específicos e aplicados, tais como características do produto, melhores métodos de processamento, técnicas de gestão e novas oportunidades de negócio. ReCS incluem também atividades de promoção comercial coletivas de uma região ou de um tipo de produto, reputação de processos ou territórios, ou a existência de padrões estritos de qualidade ou sanidade.

Para gerar esse tipo de recursos compartilhados na cadeia do açaí, torna-se importante a formação de arranjos pré-competitivos (APCs) na região. APCs são acordos onde empresas do mesmo setor juntam forças para buscar objetivos comuns, mas sem diminuir seu ímpeto de competir. Juntando esforços nos APCs, as empresas conseguem adentrar mercados maiores, mais distantes, mais exigentes e potencialmente mais.⁷

Muitos apontam a importância de se investir em reputação e na criação de padrões de qualidade para evitar que aconteça com açaí o que aconteceu com a borracha e demais produtos que acabaram sendo produzidos de forma mais competitiva fora da Amazônia. Na opinião de Damien Binois, é necessário construir indicações geográficas que possam indicar a procedência do açaí, como "um *Grand Cru* de Açaí de Curalinho, Açaí do Baixo Tocantins, Açaí do Amapá. Ou do Amazonas. Esse é o futuro que gostaria de ver nos próximos 10 anos". Diversos entrevistados apontaram o reconhecimento de indicações geográficas como essencial, no quadro de expansão e popularidade global do produto, assim como para a formação de *clusters* articulados com turismo.

A diferenciação não se dá apenas pela origem, mas também pelas aplicações em produtos. Como ressalta Fernanda Stefani, da *100% Amazônia*, trata-se de "pegar o recurso e transformá-lo em algo de que se tenha uma ficha técnica: eu tenho um açaí e o que eu posso fazer agora?"

⁷ Coslovsky, Salo, Roberto Smeraldi, e Manuele Santos. *Amazônia: Territórios Da Comida*. Amazônia 2030, no prelo.

Posso fazer um açaí congelado, um purê, um pó, um óleo e até fazer um *scrub* de açaí, usando o caroço, para a linha de cosméticos".

Para Mario Oppata, diretor da CAMTA de Tomé Açu, a mais antiga e mais estruturada cooperativa da Amazônia, o *boom* do açaí no Japão foi em 2015 e agora inicia o da Europa e de outros países asiáticos. Ele questiona "até quando que vamos ficar vendendo polpa? A gente agora está partindo para *sorbet*, pois o mercado de São Paulo está absorvendo uma grande quantidade".

A qualidade diz respeito a atributos intrínsecos do produto – entre os quais a cor assume uma importância expressiva no mercado externo – bem como as questões de origem e certificação. Ainda há poucos casos de açaí com certificação orgânica ou de sustentabilidade (por exemplo, selo da *Rainforest Alliance*). Muitos operadores percebem riscos reputacionais frente ao rápido crescimento da cadeia do açaí, com questões ambientais (como o risco de uso de áreas desmatadas para açaí irrigado de terra firme), bem como questões sociais (trabalho infantil ou precário).

O rápido aumento da demanda apresenta riscos de mudar a percepção do açaí: de um produto alinhado com o uso da floresta em pé (açaí nativo) para algo que apresenta risco ambiental (como o açaí plantado, no caso desse plantio ter causado desmatamento recente). De acordo com Fernanda Stefani, "o açaí hoje tomou um tamanho muito grande... existem projetos onde a gente vê sustentabilidade, mas muitos nem têm algum tipo de rastreabilidade, você não sabe de onde vem o açaí, de que maneira ele é feito, se vem de área de floresta tradicional, se é de sistema agroflorestal, se é de plantio irrigado, se causou desmatamento...". Segundo ela, para manter o apelo por um produto que contribui para conservação, são necessários padrões ambientais bem definidos. Para Jair Barreto, da empresa Infrutas do Amazonas, a solução é a certificação orgânica seguida de selos socioambientais.

Conclusões

Apesar do crescimento expressivo na década passada – e das perspectivas favoráveis de demanda –, a cadeia do açaí apresenta ainda fragilidades vinculadas a incertezas sobre padrões sanitários e de qualidade, boas práticas de manejo ou cultivo, centros de processamento próximos da produção, tecnologias de processamento e embalagem, falta de garantias de origem e de práticas socioambientais. Além disso é necessário promover a transição para o setor formal da cadeia do açaí extrativo, que atualmente foge até das estatísticas oficiais e não pode ser sequer medido.

Há dois grandes desafios da cadeia do açaí na Amazônia. Primeiro, a perspectiva de concorrência com o açaí plantado em outros países tropicais, como é o caso da Indonésia e sudeste asiático. Segundo, o aumento na oferta do açaí na Amazônia não oferece ainda garantia

de que isso ocorra sem pressão sobre a floresta. Especificamente, existem riscos de que o açaí plantado de terra firme acabe pressionando o desmatamento de novas áreas.

Para os entrevistados, o açaí tem o potencial de ampliar a participação na economia regional. Porém, é preciso avançar com adoção de um tripé de medidas que possa agregar valor com níveis mais avançados de industrialização, gerar percepção da diversidade por meio da diferenciação de variedades ou origem, e afirmar padrões de qualidade, incluindo aspectos sanitários e socioambientais.

É preciso investir expressivamente em arranjos pré-competitivos (APCs) que viabilizem a reputação dos territórios de origem e dos diversos tipos de açaí, em padrões de qualidade e processamento que permitam tornar a logística de distribuição mais simples e barata, na sinergia da reputação com turismo, na diversidade de produtos e subprodutos, em processos de certificação que contribuam para prevenir o risco do crescimento de produção com desmatamento.

Apêndice

Lista de entrevistados

Entidades	Nome	Descrição
Cooperativa CAMTA de Tomé-Açu	Alberto Oppata e Márcio Moura	Cooperativa de imigrantes japoneses fundada em 1929 em Tomé-Açu/PA. Hoje é uma grande produtora de polpas de frutas variadas da Amazônia e tem tido uma trajetória de sucesso.
Nossa Fruits	Damien Binois	Empresa baseada em Currallinho/PA, processa açaí e outras frutas locais com padrão de qualidade e certificação orgânica, <i>fair trade</i> e <i>Rainforest Alliance</i> . Na França, desenvolve bebidas e produtos congelados orgânicos próprios, sob duas marcas: Nossa! e Terraçaí.
100% Amazônia	Fernanda Stefani	Empresa de exportação de alimentos da Amazônia, fundada por duas sócias e baseada em Belém/PA, com foco principal em açaí e alguns dos seus subprodutos, mas também em óleos e polpas congeladas de outras frutas.
Combu	Marina Cabral	A Combu é uma empresa fundada em São Paulo/SP por uma paraense, dedicada à distribuição de produtos alimentícios da Amazônia, principalmente para <i>food service</i> , mas também para o público consumidor em geral.
Embrapa PA	Adriano Venturieri	É o chefe-geral da Embrapa da Amazônia Oriental, em Belém/PA, e tem grande experiência como pesquisador e como gestor de pesquisa. Tem grande interesse pessoal pelos temas do alimento e visão/experiência sobre os desafios do mundo da tecnologia na região.
3Agro, Horta da Terra	Bruno Kato	Empreendedor de Belém, com negócios diversificados, entre eles a Horta da Terra, empresa com foco em produção e liofilização de PANCs amazônicas e a 3Agro, uma empresa de produção de açaí irrigado
IDESAM	Mariano Cenamo	É o articulador do apoio a muitos negócios que estamos entrevistando, principalmente pela iniciativa Parceiros Pela Amazônia (PPA).

Blaus	Mauro Lima Valerio	A Blaus é uma empresa familiar de sorvetes com 30 anos de vida, baseada em Belém/PA. Forte no interior do estado, busca agora se firmar no mercado nacional. Declara que seu objetivo é "em 2025 se firmar como referência nacional em produtos gelados da Amazônia, com inovação e sustentabilidade".
Embrapa AC	Eufran Amaral	É o chefe-geral da Embrapa da Amazônia Ocidental, em Rio Branco/AC. Tem experiência também no setor de gestão pública, pois foi secretário do governo estadual, além de especialista em tecnologia na região sobre o tema de alimentos.
INFRUTAS	Jair Barreto	É o diretor de sustentabilidade de uma empresa de Manaus que atua há duas décadas com polpas e bebidas, com destaque para açaí, buscando certificação orgânica e de sustentabilidade da malha de fornecedores.

Autores

Roberto Smeraldi

Chef de cozinha da ArteSã, vice-presidente do Instituto Até e colunista do Estado de S. Paulo
smeraldi@amazonia.org.br

Manuele Lima dos Santos

Centro de Empreendedorismo da Amazônia

Este trabalho é financiado por Instituto Clima e Sociedade (iCS).

Agradecemos a excelente assistência de pesquisa de Salo Coslovsky, Luís Eduardo Henriques e Daniel Santos. O trabalho se beneficiou de comentários e sugestões de Beto Veríssimo, Juliano Assunção e demais participantes das reuniões virtuais do projeto Amazônia 2030, a quem também agradecemos. Os dados e opiniões expressas neste trabalho são de responsabilidade dos autores e não refletem necessariamente a opinião dos financiadores deste estudo.

Citação sugerida

Smeraldi, Roberto e Manuele Santos. *Amazônia: Territórios da Comida – A década do Açaí*. Amazônia 2030, 2021.

Sobre o Amazônia 2030

O projeto **Amazônia 2030** é uma iniciativa de pesquisadores brasileiros para desenvolver um plano de desenvolvimento sustentável para a Amazônia brasileira. Nosso objetivo é que a região tenha condições de alcançar um patamar maior de desenvolvimento econômico e humano e atingir o uso sustentável dos recursos naturais em 2030.

Assessoria de Imprensa

O Mundo que Queremos
amazonia2030@omundoquequeremos.com.br

Contato

contato@amazonia2030.org.br

Instituições parceiras

