



Relato de Experiência: O extrativismo e beneficiamento da Castanha do Brasil como alternativa de produção agroecológica na Cooperativa dos Agricultores do Vale do Amanhecer (COOPAVAM), no município de Juruena - MT

Experience report: The extraction and processing of the Brazil nut Alternatively agroecological production in the cooperative of farmers of the Valley of the Dawn (COOPAVAM), in the municipality of Juruena-MT

NUNES, Edinéia Souza¹; NEVES, Ronaldo José²; COSTA, Josiane Silva¹; SILVA, Marcela de Almeida²; NEVES, Sandra Mara Alves da Silva²

¹Universidade do Estado de Mato Grosso, Tangará da Serra/MT, edineaqueroz@hotmail.com; josiane.costa2011@gmail.com. ²Universidade do Estado de Mato Grosso, Cáceres/MT, rjneves@unemat.br; marcellaalsi@gmail.com; ssneves@hotmail.com

Resumo: A experiência ocorreu durante uma visita realizada na Cooperativa dos Agricultores do Vale do Amanhecer (COOPAVAM) no município de Juruena - MT. Os objetivos da visita foram conhecer e compreender como ocorre o processo de beneficiamento da Castanha do Brasil, identificar as entidades públicas e privadas que apoiam e contribuem com essa prática agroextrativista e vislumbrar esse modelo como potencial para outros assentamentos localizados no estado de Mato Grosso. A metodologia utilizada foi observação direta e participante. A experiência ocorreu a partir de visita feita na cooperativa, nos dias 28 e 29 de julho do ano de 2014. Conclui-se que por se tratar de uma prática agroecológica, o agroextrativismo contribui para manutenção e preservação do meio ambiente, sendo assim, os agricultores terão maior facilidade de acesso às políticas públicas e envolvimento de entidades privadas no empreendimento.

Palavras-Chave: Agricultura Familiar; Castanha do Brasil; Agroextrativismo.

Abstract: The experience occurred during a visit conducted on cooperative of Farmers of the Valley of the Dawn (COOPAVAM) in the municipality of Juruena-MT. The objectives of the visit were to meet and understand how the process of improvement of the Brazil nut in Juruena-MT and identify the entities they publish and private support and contributes to extractive practices in order to demonstrate to farmers the settlement Antônio Conselheiro-MT, the ability to replicate the process of with Babassu coconut processing. Through this experience, it was found that the farmers of Antônio Conselheiro settlement have conditions to organize themselves in the form of cooperative, evolve in the construction of an agro-industry to benefit the Babassu coconut. In addition, because it is an ecological practice, which will contribute to maintaining and preserving, the environment will have easier access to public policy and involvement of private entities.

Keywords: Family Agriculture; Brazil nut; Extractivism.

Contexto

A cidade de Juruena-MT está localizada na região noroeste do estado de Mato Grosso e possui uma população aproximada de 11.201 habitantes. Situa-se a 929



km da capital Cuiabá, sendo que destes, 120 km, não possui pavimentação asfáltica. Esta região é marcada pelo desmatamento e a degradação ambiental, devido às intensas atividades agropecuárias e, encontra-se no bioma Amazônia. Diante desse cenário, as atividades extrativistas de produtos florestais, não madeireiros, se enfraqueceram ao longo do tempo, contudo, diversas comunidades indígenas e de reforma agrária, buscam a estruturação da cadeia produtiva da Castanha do Brasil.

Diante da necessidade do fortalecimento da cadeia produtiva da castanha e conseqüentemente da necessidade de geração de renda de forma sustentável, os agricultores familiares do assentamento Vale do Amanhecer, composto por aproximadamente 250 famílias em uma área de Reserva Legal (RL) de 7.500 hectares e, com licença ambiental para o extrativismo, organizaram-se em 2008, na forma de cooperativa, COOPAVAM, para beneficiarem a castanha. Assim sendo, fizeram mapeamento da área através de geotecnologias e constataram o potencial produtivo da Castanha do Brasil.

Logo a atividade extrativista, mostrou-se importante para a economia local e à preservação do meio ambiente. Nesse sentido, a COOPAVAM contribuiu para expansão do extrativismo da castanha do Brasil, e, se fortaleceu através do apoio de entidades públicas e privadas, que através de projetos financiam a produção e a comercialização dos produtos oriundos da castanha.

A experiência ocorreu durante a visita realizada a COOPAVAM, nos dias 28 e 29 de Julho de 2014. A presidente da cooperativa fez a apresentação de toda a agroindústria, explicando de forma detalhada como funciona o processo de beneficiamento da castanha do Brasil e, por fim nos relatou a história da cooperativa desde a fundação até os dias atuais. A metodologia utilizada foi observação direta e participante, a qual permitiu a pesquisadora atingir seu objetivo, pois de acordo com Queiroz et al. 2007, a pesquisa participante “proporciona uma visão ampla e detalhada de uma realidade resultante da interação do pesquisador com o meio,



podendo servir de base para o planejamento de estratégias para o desenvolvimento sustentável da comunidade em estudo”.

Os principais objetivos da visita a COOPAVAM foram: conhecer e compreender como ocorre o processo de beneficiamento da Castanha do Brasil, identificar as entidades públicas e privadas que apoiam e contribuem com essa prática agroextrativista e vislumbrar esse modelo como potencial para outros assentamentos localizados no estado de Mato Grosso.

Descrição da experiência

A visita na cooperativa iniciou-se por volta das 10h30min do dia 28-07-2014. A COOPAVAM dispõe de estrutura bastante simples, possui aproximadamente 67 associados e apresenta alta capacidade de beneficiamento da castanha. Na sequência nos foi apresentado todas as etapas do processo de beneficiamento.

1ª Etapa: consiste no armazenamento do produto in natura, seguido da seleção, com e sem a casca. Ao receberem as castanhas estas são armazenadas em grandes barracões de madeira, secos e arejados, visto que as castanhas são perecíveis, sendo necessário em alguns períodos do ano (chuvosos e inverno) realizar também a secagem. A secagem ocorre ainda, quando ao receberem as castanhas visualizam que estas adquiriram umidade do momento da coleta até a entrega nos empreendimentos. A primeira seleção ocorre quando o produto ainda está com a casca, nesse processo retira-se as castanhas danificadas, geralmente com presença de mofo e carunchos, identificados visualmente.

2ª Etapa: cozimento, retirada da casca e seleção. Nessa etapa a castanha é colocada em grandes panelas de pressão, e cozida durante aproximadamente 20 minutos; utilizam fogões industriais e gastam em média um botijão de gás de cozinha de 13 kg por dia, o qual permite cozimento de 600 à 700 kg de castanha. Na sequência a castanha é descascada. Cada pessoa descasca por dia de 18 à 23



kg de castanha. Após extrair a amêndoa novamente é feita seleção em amêndoa inteira (maiores), amêndoa inteiras (pequenas) e amêndoas quebradas, as quais são destinadas a venda in natura, a produção de óleo e a produção da farinha, respectivamente.

3ª Etapa: extração do óleo e farinha. A castanha é então aquecida a 80º e depois colocada em uma máquina da qual extrai-se o óleo e ao mesmo tempo já a transforma em farinha. Em seguida o óleo é colocado em uma outra máquina para ser refinado e só então é embalado.

4ª Etapa: Após ser beneficiada, a castanha está pronta para ser comercializada, in natura, como farinha ou de subprodutos como o óleo.

Resultados

A COOPAVAM realiza a comercialização de várias formas, através de feiras, eventos, individualmente, associações, porém a principal delas é para a merenda escolar através do Programa de Aquisição de Alimento (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ambos com finalidades importantes para a sociedade, sendo o PAA responsável por promover o acesso a alimentos a populações em situação de insegurança alimentar, e, o PNAE por contribuir no crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricionais.

A COOPAVAM produz a farinha e o óleo, sendo o ultimo fornecido para a empresa Natura Cosméticos S.A. Além destes comercializa ainda, a castanha in natura. Para a fabricação do óleo a empresa contratante faz uma série de exigencias no que



tange a sustentabilidade do processo. Além da empresa Natura várias entidades públicas e privadas apoiam a COOPAVAM (**QUADRO 01**).

Quadro 01: Entidades públicas e privadas que apoiam a COOPAVAM

Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA)	Associação do Povo Indígena Cinta Larga de Aripuanã
Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB)	Associação de Mulheres Cantinho da Amazônia (AMCA)
Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA)	Associação de Desenvolvimento Rural de Juruena (ADERJUR)
Global <i>Environment Facility</i> (GEF)	Associação do Povo Indígena Apiacá
Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD)	Instituto Munduruku
Secretaria de Estado de Meio Ambiente (SEMA)	Associação do Povo Indígena Caiaby
Fundação Nacional do Índio (FUNAI)	Rohden Indústria Lígnea
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Juruena	Natura Indústria de Cosméticos
Jasmine Alimentos Orgânicos	Frutos da Terra

Fonte: Autora

O processo de beneficiamento da Castanha do Brasil, em Juruena-MT, tem uma estrutura simples mas com uma equipe que matém o foco no objetivo principal da cooperativa que é manter a relação entre o associativismo, a preservação ambiental e a geração de renda, apoiando as comunidades locais, a conservação da floresta Amazônica e fornecendo alimentação saudável para a população da região.

Agradecimentos

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ) pela bolsa DTI – B.

Referências bibliográficas:

QUEIROZ, D. T.; VALL, J.; SOUZA, A. M. A.; VIEIRA, N. F. C. **Observação participante na pesquisa qualitativa: conceitos e aplicações na área da saúde.** R Enferm UERJ, Rio de Janeiro, 2007.