

# Exploração racional preserva floresta

**MARCELO LEITE**  
Enviado especial à Amazônia

Assim como o cupuaçu — um "primo" amazônico do cacau — precisa da sombra pra crescer, é na penumbra pós-Eco-92 que começa a se mostrar viável, na Amazônia, o tão falado e pouco definido desenvolvimento sustentável. Uma idéia generosa e racional: a de uma exploração econômica que satisfaça as necessidades do presente sem comprometer a capacidade futura de sustentar uma população.

Tudo é ainda muito recente. Milhões de dólares estão fluindo para a região, através de uma rede complexa de organismos multilaterais de financiamento, órgãos públicos brasileiros e organizações não-governamentais do mundo inteiro, mas as distâncias e o ritmo lento do ecossistema amazônico atrapalham a divulgação das boas novas. Já é no entanto possível identificar várias iniciativas economicamente viáveis que não trazem uma aceleração do desmatamento, ao contrário do modelo de ocupação inaugurado na década de 70.

Em Nova Califórnia (RO), agricultores vindos de todo o Brasil superaram por conta própria os

equivocos dos primeiros assentamentos na região (que eles chamam de "jogamentos"). Graças ao cupuaçu — fruto com uma polpa de sabor exótico e sementes das quais se extrai um tipo de chocolate — e à pupunha — palmeira que chega a dar 100 kg de frutos e vários palmitos —, estão abandonando o ciclo clássico de queimadas e migração.

Em Xapuri (AC), seringueiros reunidos há cinco anos numa cooperativa apostam na modernização do extrativismo da castanha. Para implantar-se definitivamente, falta vencer um último desafio: a criação de uma estrutura eficiente de distribuição.

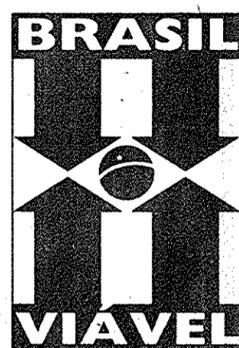
A maior esperança dos que perseguem essa alternativa é que vingue a idéia de um "selo verde" ("eco-label") internacional, que traria aos produtos "ecologicamente corretos" uma vantagem inestimável na comercialização. Mais um passo nesse sentido foi dado no final de novembro: reunido em Bruxelas, o Grupo de Trabalho Europeu sobre Amazônia anunciou que entregará ainda em 1994 ao Parlamento Europeu um plano de apoio ao desenvolvimento sustentável em que o selo verde é o carro-chefe.



"Ramal" (estrada) na área do Projeto Reca; ao lado do jipe da associação, uma samaúma

Fotos Cesar Itberê/Folha Imagem

Editoria de Arte/Folha Imagem



**Começam a dar frutos projetos que renunciam ao desmatamento como forma de ocupação da região amazônica**

A Folha publica desde o dia 30 de maio de 93, sob o selo "Brasil Viável", reportagens que relatam empreendimentos bem-sucedidos nas mais diversas áreas. Já foram abordados temas relacionados a educação, cultura, esportes, agricultura, negócios e saúde, entre outros, nas áreas pública e privada. Atualmente, as reportagens da série são publicadas sempre aos domingos.

## Nova Califórnia renasce com o cupuaçu

Do enviado especial

Nos 160 km de BR-364 que ligam Rio Branco (AC) a Nova Califórnia (RO), os pastos verdejantes neste início de inverno — a estação das chuvas — parecem contradizer a noção de que a pecuária é um mal para a Amazônia. Por essa estrada chegaram na década de 80 as levadas de forasteiros que transformaram Rondônia no Estado mais desmatado (17% da região). Só as centenas de castanheiras mortas lembra o rastro de destruição que precedeu as patas dos bois.

Entre as 700 famílias "assentadas" pelo Incra em 1984 estava a de Sérgio Roberto Lopes, paraense de Curitiba. Como ele, a maioria vinha de longe, já tinha passado por decepções amazônicas e parecia predestinada a repeti-las, em face da falta de assistência técnica e de infra-estrutura. Hoje, 300 das 450 famílias que restaram no local vivem um misto de euforia e expectativa com dois produtos regionais, cupuaçu e pupunha. Lopes, um dos pioneiros nesse cultivo, tem 78 hectares de terra, dos quais 4,5 com cupuaçu, pupunha e castanha, e uma renda anual de US\$ 10 mil — no mínimo incomum, para a Amazônia.

Na raiz dessa história de sucesso está o Projeto Reca (Reflorestamento Econômico Consorciado Adensado), nome pomposo para uma idéia simples: trocar a "lavoura branca" (milho, feijão, arroz), de difícil adaptação às condições amazônicas, por espécies locais e de valor econômico. Lopes e outros dirigentes da Associação dos Agrossilvicultores

do Projeto Reca, como o presidente Marcílio Sordi, se orgulham de dizer que a idéia surgiu entre os próprios agricultores, não de ambientalistas ou agrônomos.

"A idéia de consorciar veio da preguiça. Se no mundo houvesse só trabalhador, estava todo mundo ainda no cabo da enxada", diz Lopes, em sua maneira peculiar de chamar a atenção para o fato de que esse gênero de cultura, depois de formado o bosque (veja diagrama acima), exige muito pouco trabalho.

Catarinense de Concórdia, Sordi conta que por volta de 86/87 a maioria dos assentados em Nova Califórnia já estava desistindo. Era muito grande a pressão da malária, o duro trabalho de abrir e manter os "ramais" — estradas vicinais perpendiculares à BR-364 — e a dificuldade de escoar o pouco que saía da lavoura. "Começamos a ver que não era só desmatar. Choveu oito meses e a seca dura quatro. Não dá para trabalhar com chuva nem no sol forte. Chegamos à conclusão de que tinha de ser no bosque", relembra o presidente da associação. "Escolhemos a castanha porque já estava aí. Descobrimos o cupuaçu. A pupunha entrou mais como sombrio, mas hoje não queremos saber de outra coisa."

Sordi não esconde seu entusiasmo com essa planta que dá até 100 kg de frutos por ano, vários palmitos por touceira e alimenta um promissor mercado de sementes. Lopes, por exemplo, espera vender 100 mil delas este ano. Encontram-se em produção 200 mil mudas de pupunha. (ML)

### CONHEÇA O PROJETO RECA

**O esquema básico de plantio**

■	○	□	■	○
○	■	■	○	■
○	■	□	○	■
■	○	■	■	○
○	■	■	○	■
■	○	□	○	■
○	■	■	○	■
■	○	■	■	○
○	■	■	○	■
■	○	□	○	■

4m  
7m

- cupuaçu
- pupunha
- castanha

**As plantas mais promissoras**

**Cupuaçu**  
De sabor exótico, rende por fruto 300 g de polpa, que é vendida congelada para fazer suco e sorvete. Um hectare com 175 pés pode render até US\$ 1.500 por ano.

**Pupunha**  
Plantada de início para fazer sombra para o cupuaçu. Do fruto se faz sabão, farinha e ração para gado. Dá palmito em 22 meses (açai: 5 anos), vários palmitos por planta (touceira).

(\*) Reflorestamento Econômico Consorciado Adensado

## Ex-padre francês é gerente e agricultor

Do enviado especial

Nascido de uma família de agricultores de repolho e couve-flor em Finistère (departamento no extremo noroeste da França), o então padre Jean-Pierre Mingam chegou ao Brasil em 1968. Foi direto para uma paróquia de Umuarama (PR), depois para o Acre, em 1978, onde conheceu o bispo d. Moacyr Grecchi.

Foi através de d. Moacyr que ele chegou ao Reca, para gerenciar o projeto. "Sou meio pão-duro, acharam que eu teria mais coragem de dizer não", afirma Mingam, 54, que se casou e tem um filho de sete anos, Tiago (nome do santo de sua ordem).

Mingam também planta, como todos que participam do Reca. Tem 10 hectares cultivados, nos quais faz várias experiências de consórcio entre frutíferas.

A presença de um ex-padre, de ex-militantes de comunidades de base e de organizações católicas não significa, na sua opinião, que o Reca seja um feudo da igreja. A melhor prova, diz, é que o presidente da associação é evangélico da Assembléia de Deus. (ML)



Jean-Pierre Mingam, ao lado de uma touceira de pupunha

## Amazonense atravessou a selva caminhando

Do enviado especial

Raimundo Alves de Oliveira nasceu em Lábrea, no Amazonas, de uma família de seringueiros. Com 12 anos já ajudava o pai na estrada de seringa (borracha). Trinta e três anos depois, dono de oito hectares de plantio consorciado (três financiados), é apresentado como um modelo no Reca.

Ele chegou a Nova Califórnia há 20 anos, a pé pela mata, em busca de uma vida melhor. Aderiu ao Reca em 1989, mas revela certa nostalgia pelo tempo dos patrões: "Naquele tempo, entrava dinheiro toda semana. O patrão vinha buscar a borracha. O projeto ajudou muito, mas também tomou muito trabalho."

Mesmo reclamando, Oliveira diz que não larga seu pedaço de terra. Tem 42 hectares, dos quais derrubou 12. Além de cupuaçu, pupunha e castanha, planta arroz, feijão e milho; abacaxi, banana, manga, abacate, acerola, mapati e araçá-boi; mogno, andiroba e cedro. Tem 13 cabeças de gado.

Como muitos seringueiros, Oliveira é analfabeto. Seus sete filhos estão na escola. (ML)



Raimundo de Oliveira junto a um pé de mogno plantado

## "Caminhada" dura 2 anos

Do enviado especial

"Organização é a coisa mais importante de nosso projeto", orgulha-se Marcílio Sordi, ex-sindicalista e presidente do Reca.

Cada novo associado do projeto tem de cumprir uma "caminhada" de mais de dois anos, antes de receber a última parcela de exatos US\$ 958 por hectare de custeio (os quais deverão ser restituídos no prazo máximo de dez anos, na forma de 958 frutos grandes de cupuaçu).

Para entrar para o grupo, o agricultor recebe só sementes e sacos plásticos para produzir as mudas destinadas à sua área (máximo de 3 hectares). A primeira parcela, de US\$ 252, sai depois de um ano de trabalho e uma maratona de reuniões, o "trabalho social" — e só se uma comissão de visita aprovar seu viveiro. A quarta e última, de US\$ 210, depois de limpar o terreno e replantadas as mudas.

A verba para custeio consumiu a maior parte (86%) de uma doação de US\$ 496 mil da organização católica holandesa Cebemo. A associação conta hoje com uma

estrutura de oito funcionários, dois jipes Toyota e um caminhão.

Existem hoje em Nova Califórnia 650 hectares de plantio consorciado, dos quais 250 sem auxílio financeiro do Reca, e só 12% das propriedades foram desmatadas.

Em julho foi inaugurada a beneficiadora de cupuaçu, construída com ajuda de US\$ 18.750 de outra organização estrangeira, a francesa Comissão Católica contra a Fome e para o Desenvolvimento. Só uma máquina despolpadora está em operação, mas há lugar para mais três. O Reca luta agora para conseguir financiamento do Banco do Brasil para instalar um túnel de congelamento capaz de dar conta da produção esperada.

Este ano foram produzidas 13 toneladas de polpa. Na safra que começa agora, serão 48 toneladas. A meta é chegar a 500.

Na entressafra do cupuaçu, a usina vai beneficiar o palmito da pupunha. "Vamos conseguir nos fixar para sempre neste lugar. Se não fosse o Projeto Reca, eu mesmo já teria saído daqui", afirma Marcílio Sordi. (ML)

## Rondônia e Acre 'disputam' local

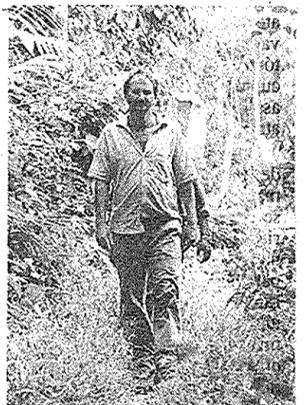
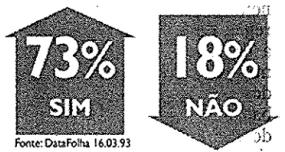
Do enviado especial

Ainda que boa parte de sua população de 3.989 habitantes esteja envolvida na experiência do Reca, Nova Califórnia não chega a ser um exemplo de desenvolvimento. Ruas de terra largas demais e caminhos caindo aos pedaços transmitem uma imagem de desolação, complementada por um curioso litígio entre dois Estados.

Nos mapas disponíveis, Nova Califórnia fica em Rondônia. A maioria dos moradores, contudo, preferiria estar no Acre — oficialmente, entende-se, porque de fato, hoje, cada um é cidadão do Estado de sua escolha. Parte das crianças que nascem é registrada como rondonianas, parte como acreanos. Alguns eleitores votam no Acre, outros em Rondônia.

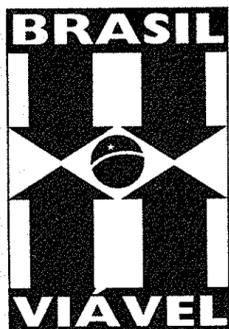
Os neocalifornianos se divertem dizendo que têm três ou quatro prefeituras e nenhum governo. Há representações dos dois governos estaduais e dos municípios Plácido de Castro (AC, a mais de 100 km) e Porto Velho (RO, a 350 km e uma travessia de balsa). (ML)

### O BRASIL É VIÁVEL?

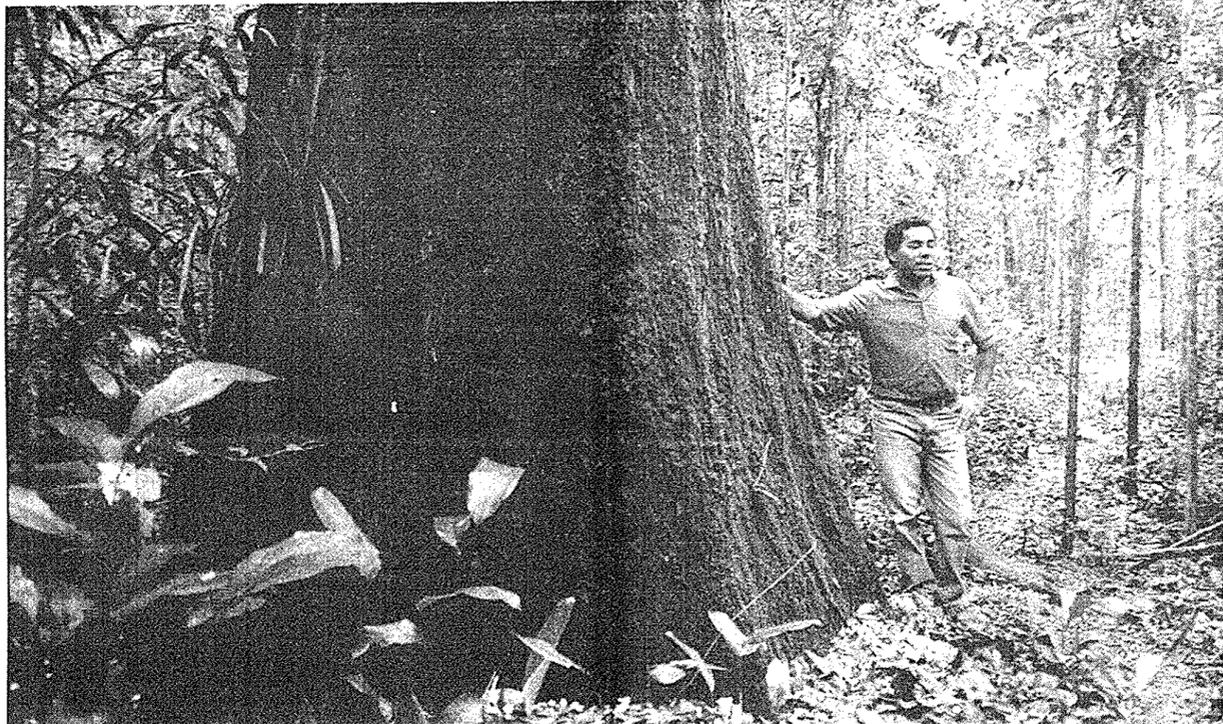


Marcílio Sordi, presidente da Associação dos Agrossilvicultores do Projeto Reca: "É viável, sim, desde que seja administrado em benefício da maioria da população. É viável porque tem pessoas capacitadas e honestas prontas para assumir o poder. É viável porque a confiança crítica da maioria da população está crescendo. É viável porque está chegando a hora em que as pessoas sérias e honestas serão valorizadas pelo voto da maioria, enquanto os políticos tradicionais, conservadores e retrógrados, serão varridos do cenário nacional".

# Cooperativa moderniza setor da castanha



**Em Xapuri, seguidores de Chico Mendes descobrem meios capitalistas para aumentar a produtividade e a renda**



Jorge Antônio Alves, vice-presidente da cooperativa de Xapuri, junto a uma castanheira do seringal Nova Esperança

## Microusinas aumentam renda no seringal

Do enviado especial

A conservação da castanha exige que ela seja descascada, secada e embalada a vácuo. Se não chega a ser refinada, a tecnologia está longe de ser trivial — e qualquer falha pode significar a diferença entre penetrar ou não em mercados exigentes como o europeu. Se não tiver qualidade, o mais ecológicamente correto dos produtos será banido das prateleiras.

Apesar de décadas na extração da castanha, ninguém em Xapuri dominava o ciclo completo. Parte do aprendizado foi feito na vizinha Bolívia, como a construção de um armazém arejado para 600 toneladas de castanha em casca.

Desse galpão as castanhas passam para um secador giratório com capacidade para mil latas, no qual ficam de 20 a 24 horas. Daí vão para um choque no tanque de água fria (quatro horas), para desgrudar a casca da amêndoa. Solta a casca, ela é quebrada numa bancada de 108 máquinas manuais, passando então para 13 estufas (24 horas a 30°C-60°C) e depois classificação (em cinco tipos).

O processo tem uma desvantagem, o transporte de um peso desnecessário (as cascas) até a cidade, em estradas quase intransitáveis. Surgiu então a idéia de realizar parte desse trabalho em microusinas dentro dos próprios seringais, com a vantagem adicional de permitir o aumento da renda no trabalhador no campo.

Existem atualmente três dessas usinas em funcionamento e outras

duas deverão entrar em operação em breve. Cada uma das instalações sai por volta de US\$ 5 mil. O financiamento do projeto foi assim dividido: 30% de recursos próprios, 30% da comunidade (mão-de-obra) e 40% de recursos estrangeiros (WWF, Fundação Ford e Inter-American Foundation).

O beneficiamento segue aí um processo diverso. São oito dias de secagem ao sol, depois uma noite na água, e em seguida quebra em cinco máquinas idênticas às da usina Chico Mendes. A pré-classificação, em apenas três tipos, é depois refeita em Xapuri. Por fim, as castanhas vão para o forno, onde ficam um dia ou dois a 60°C-75°C.

Uma microusina beneficia 700 kg por mês, com cinco pessoas. Cada uma delas pode retirar até US\$ 18 por dia, durante três meses do ano. Algumas famílias chegam a de US\$ 54 por dia.

### Escola às moscas

Mas há problemas. O ex-seringueiro Alcindo Monteiro de Oliveira, professor da escola rural vizinha à usina instalada no seringal Nova Esperança, se queixa de que sua classe de alfabetização de adultos minguou de nove para quatro alunos, depois que começou a safra. E isso depois que a carga letiva foi reduzida para dois dias por semana.

Entre o Projeto Seringueiro, idealizado por Chico Mendes para conscientizar seus companheiros no mato, e o Projeto Castanha que lhes traz dinheiro, a opção não poderia mesmo ser outra. (ML)



Raimunda Moraes, gerente, quebra castanha na microusina

## Projeto aposta US\$ 850 mil na borracha

Do enviado especial

O homem dos números na cooperativa de Xapuri é Ronaldo Polanco Ribeiro da Silva, 33, filho de seringueiro e economista. Ex-candidato do PT para a prefeitura, derrotado, Polanco se dedica agora ao novo projeto empresarial da Caex (Cooperativa Agro-Extrativista de Xapuri): uma usina para beneficiar borracha, empreendimento de US\$ 850 mil que conta com a participação do governo federal e do BID, a exemplo da beneficiadora de castanha.

A construção está prevista para começar este mês e se estender até julho de 1994. O plano é beneficiar 200 toneladas brutas de borracha por mês, o que equivale à produção de 2.700 famílias. O processamento é hoje realizado em Jaru (Rondônia).

Polanco não aceita a idéia de que a borracha é uma atividade ultrapassada, tornada arcaica após a introdução do cultivo na Malásia (graças às 70 mil sementes contrabandeadas da Amazônia, em 1871, pelo britânico Henry Alexander Wickham) e a invenção da borracha sintética.

Ele cita estudo do Banco Mundial segundo o qual 38% da renda do seringueiro provém da borracha (o restante vem de produtos como a castanha). Para Polanco, isso justifica que a indústria permaneça obrigada por lei a comprar toda a produção nacional de 30 mil toneladas de borracha natural, menos de um quarto da demanda industrial do país. Outro

dado na ponta da língua é o subsídio de US\$ 0,80/kg que, segundo a empresa RC Consultores, há na borracha malásiana. É esse mesmo gênero de argumento econômico que ele usa em defesa da competitividade da castanha de Xapuri, apesar das 35 toneladas encalhadas na Caex. Segundo Polanco, nem a castanha boliviana nem a exportada pelos Mutran pagam ICMS, que onera em 8% o preço de Xapuri.

A Fazenda estadual já chegou a apreender o caminhão da cooperativa, por não aceitar que a castanha beneficiada é um produto de natureza industrial e deveria, portanto, gozar de um prazo de 40 a 70 dias para recolher o ICMS.

A falta de tradição industrial, afirma o economista, não se limita aos humores do fisco. Ela se manifesta em inúmeras dificuldades, da impuntualidade dos operários contratados, que só aparecem para trabalhar às 8h quando a jornada começa às 6h, até a má-vontade do gerente do Banco do Brasil, cuja substituição foi pedida a Brasília pela Caex.

Polanco se mostra preocupado com a estrutura de comercialização da cooperativa. Em sua última viagem a São Paulo, por exemplo, descobriu que o atacadista paraense consegue vender sua castanha a clientes paulistas por US\$ 4,20/kg, enquanto a de Xapuri não alcança mais do que US\$ 3,20/kg na mesma praça. "Agora, é só arranjar um jeito de furar esse esquema." (ML)



Alcindo de Oliveira, professor, maneja a faca amazonas

Do enviado especial

Um conhecido texto de Chico Mendes reproduzido nas paredes da Casa do Seringueiro de Rio Branco dá conta de seu sonho de um Brasil socialista. No mesmo ano em que ele morreu, 1988, nascia a Cooperativa Agro-Extrativista de Xapuri Ltda. (Caex), empresa capitalista, voltada para o lucro e o aumento da renda de seus sócios. Cinco anos depois, a Caex opera o maior estabelecimento industrial da cidade, a Usina Chico Mendes.

São 1.650 m<sup>2</sup> de um antigo galpão do Ibama, transformados por US\$ 300 mil em "fábrica" de castanhas. Inaugurada em junho de 1990, a usina surgiu com o fluxo de recursos aberto depois que a Amazônia se tornou celebridade mundial. O "pool" de financiadores inclui o governo federal, o Banco Interamericano de Desenvolvimento e a Fundação Ford, entre outros.

Parece uma contradição nos termos falar em modernização da floresta, como se fez na fundação do Conselho Nacional dos Seringueiros, em Brasília (1985). Os "ouriços" da castanha, uma espécie de coco pequeno, caem de árvores altíssimas e centenárias, produzindo um som surdo que pode ser ouvido na mata a centenas de metros. Os ouriços são amontoados e partidos ali mesmo, para diminuir o peso, transportando-se apenas as castanhas propriamente ditas, sementes de casca grossa e triangular.

O produto dessa coleta primitiva era vendido "in natura" para os patrões, que em sua maioria trabalham para uma empresa atacadista de Belém (do outro lado da Amazônia), da família Mutran. Em muitas localidades, o quilo da castanha beneficiada chega a render menos de US\$ 0,25 para o coletor nesse sistema tradicional. Em um mercado como São Paulo, pode alcançar mais de US\$ 4. O mercado nacional representa US\$ 4 milhões anuais.

### Agregar valor

Segundo o vice-presidente da Caex, Jorge Antônio Alves, 30, "a meta da cooperativa é pagar um preço justo para o produtor" (ela paga hoje em torno de US\$ 0,50/kg). O meio de fazê-lo é "agregar mais valor ao produto na região", um conceito do economista que Alves maneja com a mesma facilidade com que faz contas em dólar. Ou seja, eliminar intermediários, aumentar o valor com o beneficiamento (descascar, secar e embalar a vácuo) e gerar empregos para a população local.

A Caex tem atualmente 57 funcionários fixos. Outra centena trabalha para a usina de Xapuri na época de safra, três meses por ano. Todos ganham pelo menos um salário mínimo, novidade para a região. Os administradores já descobriram também as virtudes da terceirização: a produtividade aumenta significativamente quando as mulheres quebram as castanhas em casa, a ponto de compensar o gasto com transporte.

Uma versão mais radical da experiência de descentralização está em curso nos seringais, que estão ganhando microusinas (leia texto ao lado). O esforço de modernização não chegou ainda a dotar a cooperativa com uma estrutura eficiente de comercialização. A Caex tem há meses um estoque de 35 toneladas, que não consegue vender a um preço compensador, US\$ 3,30/kg. Alves diz que marketing é a prioridade de um novo projeto de três anos, financiado com US\$ 700 mil pelo governo austríaco.

### Crunch e Chonk

A Cultural Survival, ONG norte-americana que compra a castanha de Xapuri para fazer seu "Rainforest Crunch", se recusa a pagar mais do que o preço da castanha boliviana, US\$ 2,40/kg (subsidiado, segundo a Caex). Outro produto "ecologicamente correto", a barra energética Chonk, da empresa curitibana Nutritional, não está satisfazendo as expectativas iniciais de uma demanda de 72 toneladas por ano.

Mas a Caex é a presença mais marcante na cidade. Comercializa 65% da castanha de Xapuri, um movimento financeiro de US\$ 150 mil por mês, um dos maiores do interior do Estado do Acre. Alves conta com orgulho que, se em 1988 20 dos 34 fundadores da Caex tinham dívidas com os "barrações", hoje isso não acontece com nenhum dos 350 cooperados. (Marcelo Leite)

## Há iniciativas por todos os lados

Do enviado especial

O Projeto Reça e as usinas de Xapuri não são os únicos exemplos de exploração sustentável da região.

No outro extremo da Amazônia (ocidental), por exemplo, estão em curso os projetos Maracá-1, 2 e 3 de assentamento extrativista, no Amapá. Eles contam com a participação do Instituto de Estudos Amazônicos e Ambientais (IEA), uma ONG brasileira, e o financiamento da Fundação Konrad Adenauer, ligada à democracia cristã alemã.

As três áreas abrangem 323 mil hectares e cerca de 800 famílias. Muitas foram atraídas pela abertura da estrada BR-156, que corta ao meio a área de Maracá-1 (o nome vem do principal rio da região) e contribuiu para acentuar a degradação ambiental. Um dos maiores problemas é a devastação dos açaiuais nativos, com derrubada das palmeiras para retirada do palmito, por um preço irrisório, quando a colheita dos frutos pode render 70 vezes mais.

A idéia, aqui também, é atrair a atenção dos agricultores para o valor econômico de espécies autóctones, como a castanha e o cupuaçu. Mas por enquanto a associação criada com esse fim atraiu somente 150 sócios.

Outro exemplo interessante vem de Paragominas, uma das áreas mais devastadas do Pará, na qual se concentram mais de 300 serrarias. As organizações não-governamentais WWF (Fundo Mundial para a Natureza) e Imazon bancaram três anos de pesquisas sobre um esquema de corte racional de madeiras e conseguiu convencer um dos madeireiros da área a iniciar, há poucas semanas, uma experiência de exploração teoricamente sustentável — ou seja, voltar a explorar a madeira da mesma área dentro de 30 anos.

Na mesma região, em parceria com o sindicato rural, o WWF sustenta um programa junto a uma pequena comunidade com o objetivo de substituir a cultura rotativa tradicional da mandioca por cultivos que impliquem menor destruição. Neste terceiro ano de projeto, começará a ser colhida a primeira safra de cupuaçu. Outras plantas que estão sendo experimentadas são laranja, limão, pimenta-do-reino e acerola. (ML)