

Castanheiros do Jari quebram exploração de intermediários

Os castanheiros do Jari colocaram um ponto final no que chamavam "exploração" por parte dos atravessadores que iam aos castanhais trocar bens alimentícios por castanha-do-pará extraída por eles a duras penas. Com a ajuda do Governo do Estado e a parceria da Prefeitura de Laranjal do Jari e da Jari Celulose, os extrativistas do Vale do Jari conseguiram montar duas indústrias de beneficiamento de castanha - com o apoio das cooperativas do Rio Iratapuru (Comaru) e de Laranjal (Comaja). As indústrias têm contratos de venda do produto "in natura" com o Governo do Amapá - para ser utilizado na merenda escolar de todo o Estado.

Só para citar dois exemplos dessa exploração, há quatro anos, os castanheiros trocavam 100 litros de castanha (1 hectolitro) por uma lata de leite com o atravessador. Isso quer dizer que se a troca continuasse hoje, a lata de leite não sairia por menos de R\$ 68,00, que é quanto custa um hectolitro de castanha. Só que hoje os extrativistas vendem tudo para a cooperativa, fugindo do atravessador. Outro caso se configurava no recebimento do pagamento de 100 litros de castanha, quando o castanheiro tinha que entregar ao atravessador 120 litros. "Uma verdadeira roubalheira", irritou-se o governador João Capiberibe, que na sexta-feira (14) foi às localidades de Cachoeira de Santo Antonio e Beiradão conhecer como funciona o beneficiamento de castanha nessas regiões. Ele ficou sabendo também das dificuldades que os castanheiros têm para escoar o produto, sobretudo pelas distâncias entre os castanhais e os locais de preparo da castanha. Capiberibe disse aos extrativistas (60 famílias, aproximadamente) que vai estudar - juntamente com sua equipe de assessores - a melhor forma de ajudar os produtores a retirarem a castanha da mata e colocá-la onde possa ser beneficiada.

NOVAS OPÇÕES

O governador sugeriu também que os extrativistas aproveitassem as potencialidades econômicas que a castanha oferece, como a extração do óleo para fins cosméticos ou mesmo medicinais, a fabricação de farinha, sorvetes, sabão, adubo, etc.

A própria Jari Celulose analisou amostras de farinha de castanha fabricada pelas duas cooperativas, e

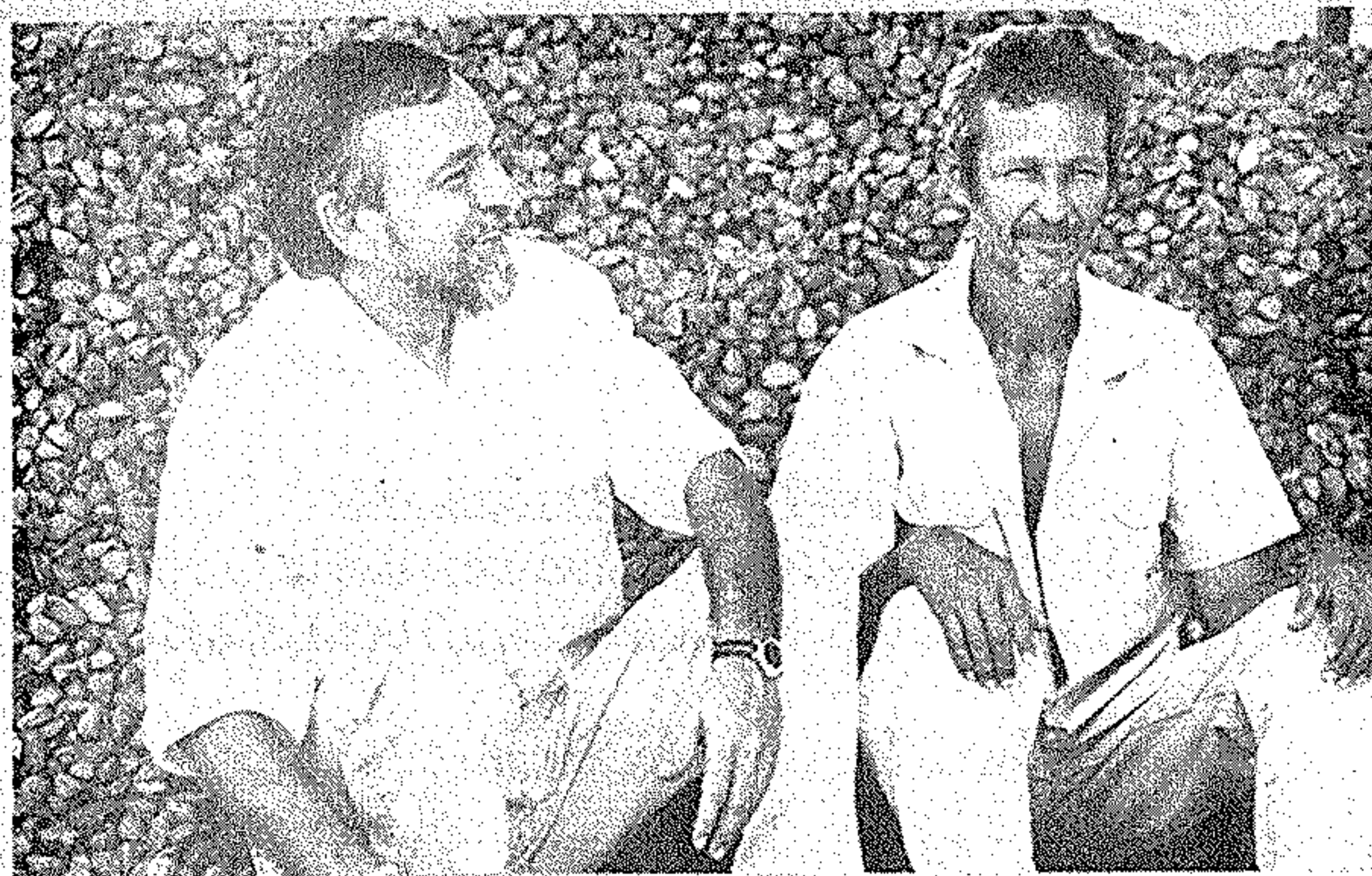


Castanha: beneficiamento para agregar valor

detectou um alto teor de proteína no produto. Por causa disso, resolveu financiar projetos nesse sentido, e emprestou dinheiro para que os castanheiros comprassem um gerador de luz e uma máquina para a extração do óleo. Este óleo será analisado por dois cientistas em visita ao Amapá. O produto pode vir a ser comercializado com empresas francesas.

Mesmo assim, Capiberibe achou o atual processo de beneficiamento da castanha ainda bastante rudimentar, quase artesanal. Isso, segundo ele, prejudica o rendimento dos próprios extrativistas. Ele citou como exemplo o ganho sobre o preço final de cada quilo de castanha. "No final das contas, com a venda da castanha "in natura" o extrativista fica com cerca de 10% sobre o preço final do produto industrializado", observou.

João Capiberibe reconheceu que é preciso melhorar a colheita, o escoamento e a comercialização do produto, a fim de que os castanheiros tenham mais lucros. "Precisamos, pelo menos, que essa castanha saia daqui empacotada a vácuo. Isso porque há pessoas interessadas em comprar o produto para fins de merenda escolar. É o caso dos governadores do Paraná, Jaime Lerner, e de Minas Gerais, Eduardo Azeredo", reforçou Capiberibe.



Jari: governo e castanheiros driblam atravessadores