

COOPERATIVA DE BENEFICIAMENTO DE CASTANHA
DOS PEQUENOS PRODUTORES DO MÉDIO TOCANTINS (PA)
(Elementos para o estudo de viabilidade)

Iara Ferraz
Centro de Trabalho Indigenista
outubro - 1993

No sudeste do Estado do Pará convivem povos indígenas, pequenos produtores rurais, extrativistas e garimpeiros, em conflito permanente com o ritmo acelerado e a intensidade da exploração maciça dos recursos naturais ali abundantes. Nas duas últimas décadas verificou-se a grande invasão e a presença autoritária de mega-projetos (hidrelétrica de Tucuruí, Carajás), com madeireiras, empresas de mineração, construtoras, empreiteiras, etc. ligados à expansão do grande capital e ao plano de industrialização forçada, concebido para a região (ferro-gusa, ferro-ligas, celulose, etc.).

Para a grande maioria da população local, excluída como mão-de-obra nos mega-projetos, as relações sociais e as formas de produção de renda e trabalho vigentes estão baseadas no conflito e na disputa pela posse da terra, onde a agricultura de subsistência, a coleta e o extrativismo (côco babaçu, cupuaçu, castanha-do-Pará - e também ouro e madeira) são atividades econômicas, algumas tradicionais, que garantem, atualmente em situação precária, as condições básicas de vida na região.

70% da produção de castanha (*Bertholletia excelsa*) provêm do sul e do sudeste do Pará e, há cerca de meio século, são destinados à exportação e sob o monopólio de oligarquias, através de uma rede de intermediários. Apesar da queda acentuada ocorrida na produção regional nos últimos dez anos, consequência direta dos desmatamentos em grandes proporções (v. QUADRO) e das fortes pressões de obras de infra-estrutura, mineradoras, madeireiras, grileiros, posseiros, etc. particularmente sobre os territórios indígenas aí localizados - XIKRIN, GAVIÃO-PARKATÊJÊ, PARAKANÁ, ASURINI E AIKEWAR - que concentram as florestas densas, os castanhais, a caça, etc., a produção de castanha nessa região é significativa, sobretudo enquanto componente de sistemas de manejo que preservam e reproduzem a biodiversidade e ecossistemas específicos.

A maioria dos povos indígenas que têm o seu habitat tradicional nessa região do médio Tocantins ainda depende, em grande medida, da comercialização da produção de castanha, dada a necessidade de aquisição de bens industrializados que se tornaram indispensáveis (é o caso dos AIKEWAR e ASURINI). Por outro lado, a extração da castanha permite um controle efetivo de ocupação sobre seus territórios, mesmo no caso dos PARKATÊJÊ (os chamados Gavião, mais próximos de Marabá) que, nos últimos anos, arrendaram parte de seus castanhais ou dos PARAKANÁ, hoje

dependentes, respectiva e paradoxalmente, dos recursos financeiros da CVRD e ELN, em troca de porções significativas que perderam de seus territórios, para a instalação de infra-estrutura a mega-projetos.

Para fazer frente à intensidade das pressões de empresas madeireiras na zona interfluvial Tocantins-Xingu, uma das alternativas à exploração predatória da madeira-de-lei no caso dos XIKRIN do Cateté é um projeto especial de manejo (integrando a extração de castanha) ali já iniciado com a colaboração de técnicos da USP.

De um modo geral, ainda predomina na região a vigência do arcaico sistema do "barracão", com o financiamento/aviamento da produção, pelos patrões ou seus intermediários (no caso, da mesma rede do monopólio exportador), com o fornecimento de mercadorias descontadas à produção no final da safra, impedindo que os verdadeiros produtores/coletores se beneficiem efetivamente desta atividade.

A partir de meados da década de 80, a experiência da Cooperativa Agro-Extrativista dos Trabalhadores Rurais de Xapuri (Acre) vem demonstrando o êxito dessas atividades tradicionais, mas com mudanças promovidas no sistema de relações de produção que levaram ao fim do "barracão" (e do sistema de dívida com o "patrão") e do monopólio da comercialização, passando a beneficiar diretamente os produtores ("povos da floresta"), desde a extração da castanha até a exportação direta, além de gerar empregos locais.

O sudeste do Pará reúne condições (energia, transporte, etc.) que favorecem a instalação de uma usina, em Marabá, de beneficiamento (inicialmente de castanha), em regime de cooperativa dos pequenos e médios produtores, índios e não-índios. A produção da cooperativa estaria destinada, preferencialmente, ao mercado interno, como ALIMENTO.

Os estudos preliminares em curso visam identificar os pequenos e médios produtores regionais, a mão-de-obra potencial disponível em Marabá e discutir a promoção de transformações no processo produtivo da castanha, desvinculando-o sobretudo da submissão à rede dos intermediários e ao monopólio da comercialização. A introdução de modificações substantivas no processo de trabalho (e nas relações de produção) atualmente vigente em quase todas as regiões produtoras tem por objetivo superar, através da cooperativa, o sistema arcaico que funciona para corte, lavagem, transporte, medição (em geral adulterada) e venda da produção de castanha (muitas vezes "na folha", ou seja, antecipada como forma de "crédito").

Os estudos de viabilidade para a implantação deste projeto estão sendo realizados através do Centro Nacional para o Desenvolvimento Sustentado de Populações Tradicionais (CNPT/IBAMA), em colaboração com o Conselho Nacional dos Seringueiros, o Centro de Educação, Pesquisa e Assessoria Sindical e Popular (Marabá) e o Centro de Trabalho Indigenista (que assessora os PARKATÊJÊ e os AIKEWAR), através da ampliação da discussão do projeto, a nível local, junto aos pequenos e médios produtores.

Trabalhos recentemente publicados nos Estados Unidos acerca das propriedades nutritivas da castanha, o seu alto teor protéico e a elevada concentração de vitamina E (cujo consumo é recomendado aos HIV positivos) vem comprovando o seu aproveitamento integral como ALIMENTO (e não cosmético). Neste sentido, os estudos de viabilidade virão a contar com a colaboração de pesquisadores da Escola Superior de Agronomia Luis de Queiroz (ESALQ/Piracicaba-SP), que já desenvolvem pesquisas com a castanha-do-Pará e com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL/Campinas-SP).

Pelos processos de desidratação primária, a castanha pode ser consumida in natura ou, por liofilização (segundo estudos preliminares recentemente realizados em Belém-PA), sob a forma de leite em pó, para usos culinários em geral, (em substituição ao leite comum). O estímulo ao consumo da castanha, no mercado interno, poderia dar-se, por exemplo, em merenda escolar para regiões e populações carentes de proteínas.

O processamento de outros frutos regionais (cupuaçu, por exemplo) poderá preencher o ciclo anual de operação da usina, mantida pela cooperativa, em sistema de quotas com os seus trabalhadores (sistema de participação dos lucros na empresa).

Tanto os estudos preliminares (incluindo pesquisa de mercado, etc.), quanto as etapas operacionais voltadas para a modernização do processo produtivo (inúmeras operações são hoje manuais), formação da cooperativa, etc. deverão contar com o aval e apoio financeiro da Comunidade Econômica Européia e agências de cooperação. O monitoramento da safra de 1993/94 (em todas as suas etapas) servirá à execução do projeto piloto, prevista a partir da safra de 1994-95.