

AMIGOS DA FAS: PIRARUCU

Manejo, beneficiamento e comercialização
do pirarucu

Edição 03: setembro e outubro de 2020



**Manejadores de Fonte Boa (AM) fornecerão
mais de 29 toneladas de pirarucu para o
Exército Brasileiro**

Com apoio técnico da Fundação Amazonas Sustentável (FAS), 44 projetos submetidos pelos pescadores foram aprovados em chamamento público para aquisição de alimentos da agricultura familiar. O quilo do peixe será comercializado a R\$ 30, beneficiando 50 famílias da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá.

No município de Fonte Boa, localizado a 678 km de Manaus, aproximadamente 50 famílias da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá serão beneficiadas com a venda de mais de 29 toneladas de pirarucu para o Exército Brasileiro. Com apoio técnico da Fundação Amazonas Sustentável (FAS), em parceria com a Fundação Estadual do Índio (FEI), 44 propostas submetidas pelos pescadores foram aprovadas na Chamada Pública nº 02/2020, realizada neste mês, pelo Comando da 12ª Região Militar.

O chamamento público teve como objetivo a aquisição de 143 gêneros alimentícios tí-

picos da região, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Ministério da Cidadania. A proposta do PAA é promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional, bem como a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, através do fortalecimento da agricultura familiar.

Segundo o gerente do programa Floresta em Pé da FAS, Edvaldo Corrêa, foram apresentados no edital, com

o suporte da FAS, 44 projetos para fornecimento do pescado. As propostas habilitadas totalizam um montante de mais R\$ 879 mil, que beneficiarão diretamente os manejadores sócios da Associação de Moradores e Usuários da RDS Mamirauá Antônio Martins (Amurmam).

Esse resultado foi obtido a partir de um esforço conjunto entre FAS, FEI e Amurmam, que se uniram para auxiliar os manejadores na elaboração dos projetos em tempo hábil para concorrer à chamada. Neste momento, é uma ‘porta’ que se abre para melhorar as boas práticas do manejo e a renda do comunitário”, destaca.

ENERGIA SOLAR PARA MELHORAR A SALGADEIRA DE PIRARUCU



Setembro foi um mês especial para a Salgadeira “Cabocla”. O empreendimento recebeu energia solar para melhorar a produção. Localizada em Fonte Boa, distante 678 km de Manaus. o município amazonense é responsável por mais de 70% da produção de pirarucu no estado.

Cerca de 80 famílias de 12 comunidades terão acesso às tecnologias que agora fazem parte da estrutura da salgadeira, onde ocorrem os processos de salga, seca-gem, defumação e aproveitamento de subprodutos, como pele e carcaça. Inau-

gurado em 2019, o empreendimento ajudou a alavancar a produção do peixe e gerar renda para as comunidades da região. “As comunidades pegam sua produção, trazem para a estrutura, aqui ele (o pescado) é processado, é produzido, é vendido, e o recurso volta todo para a comunidade”, conta um dos beneficiários, Edson Carlos. A ação teve o apoio do Fundo Amazônia.

Só foi possível a participação nesta chamada pública com apoio no melhoramento e adequações das infraestrutura para beneficiar o pirarucu inteiro e eviscerado

(fresco) transformando em salgado seco e o aumento da capacidade de armazenamento e estocagem através das câmaras frigoríficas com recurso oriundo dos doadores dos amigos da Amazônia.

As obras estão na fase final, só restando os últimos acabamentos, a câmara frigorífica com capacidade para armazenamento de 40 toneladas de peixe já foi instalada e testada, a mesma já se encontra em pleno funcionamento, como mostra foto abaixo.



Câmaras frigoríficas montadas



Câmaras frigoríficas montadas

Adequações da obra da salgadeira cabocla



Câmara frigorífica nova com pirarucu armazenado

AMPLIAÇÃO DA CAPACIDADE PRODUTIVA DE PIRARUCU EM FONTE BOA É DESTAQUE NO JORNAL A CRÍTICA

acrítica.com.br • MANAUS, DOMINGO, 20 DE SETEMBRO DE 2020 • #economia #fintechs pessoais #empreendedorismo #colunas especiais

+dinheiro

FRANCHISING EM ALTA
Setor mostra resiliência na crise, começa a reduzir perdas e se prepara para crescer neste segundo semestre. D5

STARTUP DO AM DECOLA
Community, startup que opera na gestão de condomínios, recebe aporte para expandir operações na região Norte. D7

CAPITAL HUMANO
Presidente do Banco Mundial, David Malpass alerta para retrocessos na saúde e na educação devido à pandemia. D3



MANEJO SUSTENTÁVEL

Mais pirarucu manejado

Nova infraestrutura permitirá dobrar potencial de armazenamento do pescado em Fonte Boa



Renda dos manejadores de pirarucu tende a crescer com o aumento da capacidade de armazenamento do pirarucu manejado na Reserva de Desenvolvimento Sustentável de Mamirauá.

Estratégia de vendas

O gerente do programa Floresta em Pé, Edvaldo Corrêa, afirma que a construção do entreposto de armazenamento e congelamento de peixe tem mostrado essencial para ampliar as vendas, ao mesmo tempo em que mantém um negócio rentável e sustentável. "Você entra naquela situação clássica de oferta e demanda, ou seja, muito produto e preço baixo. Então a ideia, pensada junto com os manejadores, é de estocar bastante peixe para vender também no período da entressafra", explica. As previsões não só de estocagem, mas também de vendas, são positivas. "Com essa infraestrutura pretendemos chegar a 120 toneladas de pirarucu comercializado na safra de 2020/2021", estima.

opinião

EDVALDO CORRÊA
Gerente do programa Floresta em Pé

Capacidade de armazenagem

Nem só de histórias e mitos vive a imagem do "Gigante da Amazônia". O pirarucu, espécie de peixe de água doce que passou anos sob sério risco de extinção, também é uma rica fonte de alimento e renda para populações ribeirinhas do Amazonas que praticam o manejo sustentável. Tendo em vista seu potencial ecológico e socioeconômico, a Fundação Amazonas Sustentável (FAS) recebeu em maio R\$ 100 mil como doação para investir em um projeto de manejo do pirarucu, aumentando a capacidade produtiva do pescado.

A partir da aquisição de uma nova câmara fria, o potencial de armazenamento do pi-

busca

Iniciativa exitosa

O Programa Floresta em Pé da FAS une empoderamento econômico com sustentabilidade e apoio à infraestrutura comunitária. Desde 2010, é desenvolvido, no âmbito do programa, o projeto de manejo sustentável do pirarucu, que promove a geração de renda para comunidades ribeirinhas.

rarucu, oriundo de áreas de manejo, no município de Fonte Boa (AM), irá dobrar e passar de 40 para 80 toneladas, beneficiando cerca de 100 famílias sôcias da Associação de Moradores e Usuários da RDS Mamirauá An-

número

100

Número de famílias de pescadores

que utilizam a técnica de manejo sustentável do pirarucu no município de Fonte Boa. Nova infraestrutura permitirá dobrar o potencial de armazenamento do pescado.

tônio Martins (Amurram). Com o auxílio e a nova infraestrutura implementada, a região de Fonte Boa, que já tinha um complexo frigorífico destinado ao manejo de lagos, tem agora duas câmaras frias, cada uma

com capacidade de estocagem de 40 toneladas.

O município amazonense, localizado a 678 km de Manaus, merece destaque, pois é lá onde está situada parte da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá, responsável por mais de 70% da produção de pirarucu no Estado.

Além da Mamirauá, o projeto de manejo sustentável do pirarucu também é apoiado por mais quatro Unidades de Conservação (UCs): RDS de Uacari, RDS Amnã, RDS Cujubim e RDS Plaçá-Purus. Além disso, a última safra, de 2019/2020, rendeu às comunidades dos setores Solimões do Meio, Maiama, Solimões do Baixo,

Quedes e Parauá de Cima, da RDS Mamirauá e Cujubim, um faturamento de mais de R\$ 960 mil, totalizando 2.419 peixes.

RENDA PARA AS FAMÍLIAS

Para alcançar esses resultados, o projeto de manejo sustentável do pirarucu atua desde 2010 pelo meio do programa Floresta em Pé, coordenador pela FAS, que incentiva o trabalho comunitário a partir de cinco etapas: defesa e vigilância, contágem, pesca, beneficiamento, armazenamento e comercialização. Para isso, é quanto maior para a capacidade de armazenamento, melhor para a venda do pescado manejado.

"Comegemos o projeto com 17 peixes e hoje chegamos a 2.419 pirarucus comercializados. Para isso, tivemos que montar toda uma estrutura com câmaras frigoríficas para que os peixes pudessem ser armazenados e comercializados", diz

Edvaldo Corrêa, gerente do Programa Floresta em Pé. Durante o período da pesca autorizada pelos órgãos ambientais, a oferta de pirarucu aumenta. É nesse momento que precisam ser delineadas estratégias para aumentar a capacidade de armazenamento do peixe, valorizando a produção.

Feira virtual mantém negócios

Consumidores podem comprar diversos produtos e o pirarucu através de um catálogo online disponível no site da FAS

A comercialização do pirarucu manejado pelas comunidades pode ser feita para hotéis e restaurantes, mas as feiras são os principais locais de venda. Atualmente, a Feira da FAS não está sendo realizada de forma presencial em virtude das recomendações de prevenção ao novo coronavírus. A feira es-

tá acontecendo de forma virtual, onde os clientes podem comprar diversos produtos e o pirarucu através de um catálogo online disponível no site da FAS e no Instagram @feiradafas. Conforme pontua o gerente do programa, Edvaldo Corrêa. "O quilo do pirarucu [charuto] comercia-

lizado na Reserva não passa de R\$ 5, mas aqui na FAS conseguimos chegar a uma média de R\$ 10". Essa estratégia de venda direta para o consumidor evita que parte do dinheiro fique para possíveis atravessadores. Algo que, quando feito dessa forma, costuma desvalorizar significativamente o negócio.

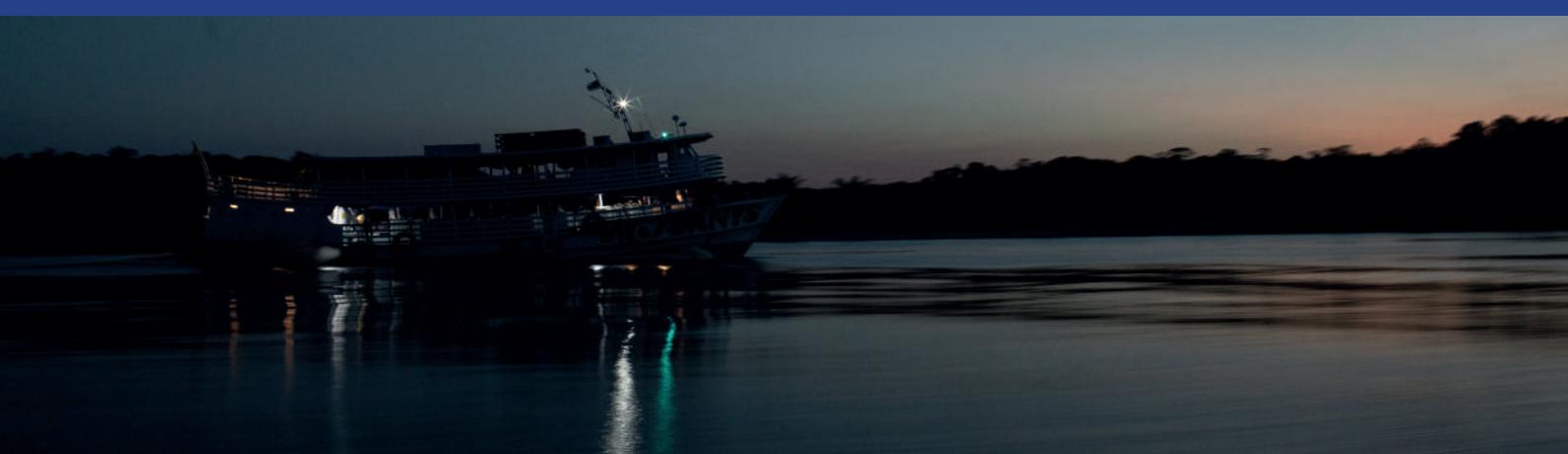
Com o apoio de uma câmara frigorífica localizada na sede da FAS, que possui capacidade de estocagem de aproximadamente cinco toneladas, gerou a possibilidade de oferecer suporte para o beneficiamento e venda do pirarucu na Feira da FAS.

PEIXE SECO E SALGADO

Outro empreendimento que merece destaque para o município de Fonte Boa é que complementa câmaras frigoríficas, é a salgadeira. É nesse local onde ocorre o processo de beneficiamento do peixe, que consiste nas etapas de salga, secagem, defumação e aproveitamento de partes, como pele e carcaça. A partir dos investimentos, as 60 toneladas comercializadas em natureza nas próximas edições da Feira da FAS, em restaurantes e hotéis de Manaus.

"E as outras 60 toneladas nós vamos beneficiar na salgadeira de Fonte Boa", conclui Edvaldo Corrêa.

AMIGOS DA FAS: TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA



Além de promover a sustentabilidade ambiental, o turismo de base comunitária é considerado um dos pilares do desenvolvimento econômico no Amazonas. Comunidades ribeirinhas e indígenas dependem diretamente dessa cadeia produtiva que estimula a geração de renda e o aprimoramento dos modos de vida locais. Entretanto, mesmo com o potencial econômico, ambiental e social para a região, o turismo tem sido fortemente impactado pela pandemia. Na Reserva Sustentável de Desenvolvimento (RDS) do Uatumã, por exemplo, houve queda de 28% no faturamento das pousadas, em comparação ao mesmo período do ano anterior, e redução de 54% na quantidade de turistas.

Nesse contexto, o Programa de Empreendedorismo e Negócios Sustentáveis da Fundação Amazonas Sustentável

(FAS), tem articulado soluções de conectividade e energia solar, a fim de fomentar o turismo em sete Unidades de Conservação: RDS do Rio Negro, APA Rio Negro, RDS Puranga Conquista, RDS Uatumã, RDS Mamirauá, RDS Amanã e RDS Rio Madeira. As ações têm ocorrido em parceria com a agência de ecoturismo Mawé Turismo, responsável por elaborar um plano estratégico de retomada e de desenvolvimento turístico regional até março de 2021.

Para auxiliar na inclusão digital dos negócios, foram instalados pontos de conexão de internet e placas solares nos empreendimentos Pousada do Garrido e Vista do Rio Negro, na RDS do Rio Negro; Restaurante Sumimi, localizado na APA do Rio Negro; grupo de artesãos Surisawa, situados na RDS Puranga Conquista; e as pousadas Paraí-

sodo Uatumã, Mirante do Uatumã e Macarana, na RDS Uatumã.

Outra iniciativa foi a campanha “Expedição Rio Negro” nas redes sociais da FAS, contendo postagens semanais sobre cinco empreendimentos da região do Rio Negro, já reabertos para hospedagem ou alimentação: as pousadas Vista do Lago, Toca do Tatu, Vista do Rio Negro, Pousada do Garrido e o restaurante Encanto do Saracá. A campanha resultou em 13 pacotes de diárias vendidas à Pousada do Garrido, que obteve um faturamento bruto de R\$ 19.200.

O desempenho das ações tem se mostrado um sucesso. Ao facilitar a comunicação dos negócios locais com clientes e o mercado, a FAS tem oferecido melhoria nos processos de gestão, além de maior alcance e visibilidade aos empreendimentos.



EXPEDIENTE
REDAÇÃO
UP Comunicação
Alessandra Marimon
PROJETO GRÁFICO
Yulli Brito

[/fasamazonas](#)
[/tvfasamazonas](#)

[contato@fas-amazonas.org](mailto: contato@fas-amazonas.org)
www.fas-amazonas.org