Comunidades do Juruá realizam primeira colheita de cacau silvestre na região

Esse fruto nunca foi manejado pelos ribeirinhos do Juruá e agora pode gerar trabalho e renda para as famílias

Um investimento do projeto Valores da Amazônia

Realizado desde 2015 pela SOS Amazônia (com o apoio financeiro do Fundo Amazônia), o projeto Valores surgiu com o objetivo de estruturar, fortalecer e integrar cadeias de valor de produtos florestais não madeireiros (Cacau Silvestre, Borracha Nativa e Óleos Vegetais), com foco na geração de trabalho e renda, e no desenvolvimento sustentável da região.

Abrange municípios da região do Juruá, no Acre, e do sul do Amazonas, que formam um corredor com recursos florestais semelhantes numa área de aproximadamente 206 mil km².

Pelo projeto Valores da Amazônia foi possível conhecer o potencial de cacau silvestre que a região do Juruá tem. Nunca antes manejada pelos ribeirinhos, o cacau silvestre agora pode se tornar outra oportunidade de renda para as famílias daquela região.

Nessa cadeia, o projeto se concentra em melhorar o método de produção em Cooperativa que já trabalha com Cacau, como a Cooperar, e em iniciar essa cadeia de valor na região do Alto e Baixo Juruá, com a implantação de núcleos de produção, consultorias de boas práticas e abertura de mercado internacionais.

Primeiro beneficiamento de cacau silvestre no Juruá

Entre os dias 7 e 22 de fevereiro, a SOS Amazônia promove uma capacitação sobre Beneficiamento do Cacau Silvestre Tipo Fino, na comunidade Novo Horizonte,

alta qualidade, exigido por nichos de mercado de chocolate.

A iniciativa está acontecendo com o apoio do pesquisador Daniel O'Doherty, da Cacao Services, com vasta experiência no ramo, da Luisa Abram Chocolates e de representantes da Cooperar. Cerca de 25 famílias estão acompanhando todo o processo de beneficiamento, desde a coleta dos frutos até a secagem das amêndoas. Para esse trabalho, foram coletados cerca de 15 mil frutos.

"Essa primeira safra de cacau é histórica para os produtores da região. É o início de uma trajetória que pode gerar boas transformações sociais e a garantir que a floresta continue preservada", observa o coordenador geral do projeto Valores da Amazônia, Alisson Maranho.
Osmir Andriola, um dos ribeirinhos envolvidos na Cadeia de Valor do Cacau Silvestre, não mede esforços para que esse trabalho se consolide em sua região.

"Quinze mil frutos de cacau começaram a ser trabalhados aqui no Novo Horizonte e várias famílias conseguiram mais uma renda, por meio de um projeto que vem desde 2015 e agora estamos vendo o resultado", destaca Osmir.

Na ocasião, Luisa Abram Chocolates firmou acordo com a Coopercintra (cooperativa responsável por organizar e comercializar a produção) para comprar toda a safra 2018 de amêndoas de cacau, que pode chegar a 1 tonelada. "O preço ainda vai ser definido após a conclusão do beneficiamento desse primeiro lote, após os cálculos dos custos de beneficiamento e a qualidade da amêndoa. Pode ser fechado entre R$ 20,00 a R$ 30,00 o quilo", explica Adair Duarte, coordenador técnico de projetos/SOS Amazônia.

Em seu perfil no Instagram, Luisa Abram ressalta a importância desse esforço para melhorar a vida das pessoas e manter a floresta em pé.

Há grande ocorrência de cacau por lá, mas os ribeirinhos ainda não utilizam o cacau para ajudar no seu sustento. Será a primeira vez que uma equipe irá tentar alterar essa realidade, e isso está sendo coordenado pela ONG SOS Amazônia @sosamazonia, e sob a orientação técnica do Daniel O'Doherty @cacao4hawaii. Ele ensinará toda a parte do projeto relacionada a colheita dos frutos, fermentação e secagem do cacau. Tudo isso para que o valor gerado tenha o maior impacto na renda das pessoas que lá moram, e que dependem 100% do que cresce na Floresta. A mensagem é: Floresta em pé vale mais do que cortada!! Nós seremos os primeiros compradores deles e iremos levar para vocês toda esse esforço para melhorar a vida das pessoas na Amazônia e preservar a Floresta que aqui está!! Essa é a história que nossas barras de chocolate levam até vocês!!!

Daniel também comentou pelo Instagram:
"Existem vastas grades de cacaueiras selvagens dentro da floresta amazônica ao longo das margens deste rio (Juruá). Surpreendentemente, nunca foi colhido ou fermentado antes - até agora. Os frutos eram estritamente o alimento dos macacos e papagaios. Com o apoio da SOS Amazônia, estou aqui com Luisa Abram e a família passando pelos primeiros testes de fermentação com uma das comunidades do rio".

19.02.2018 NOTÍCIA