



# ARTICULAÇÃO E REPRESENTAÇÃO DO MANEJO SUSTENTÁVEL DO PIRARUCU NO AMAZONAS





# SUMÁRIO

Quem somos **4**

Organizações que fazem parte **6**

Onde atuamos **7**

Alinhamento com a agenda global de desenvolvimento sustentável **11**

Conquistas coletivas **12**

Gosto da Amazônia **17**

Sobre o Manejo **19**

Crédito e contatos **24**



# Quem somos

O Coletivo do Pirarucu é composto por manejadores e manejadoras de pirarucu de unidades de conservação, terras indígenas e áreas de acordo de pesca, representados por lideranças e associações comunitárias das bacias dos rios Purus, Negro, Juruá e Solimões, instituições de apoio técnico e instituições de governo de diferentes instâncias.



Seminário Diagnóstico participativo do manejo de pirarucu em áreas protegidas do Amazonas, realizado em Manaus (AM), em maio de 2018. © Dafne Spolti / OPAN

# O Coletivo do Pirarucu é fruto da união

Uma das maiores fortalezas do Coletivo é a sua composição múltipla: uma rica diversidade de instituições e perfis, desde lideranças dos grupos de manejo do pirarucu, representantes de organizações de base, técnicos, pesquisadores e agentes governamentais atuantes no fortalecimento do manejo do pirarucu nas bacias dos rios Purus, Negro, Juruá e Solimões.

Foi sendo formado espontaneamente ao longo do desenvolvimento do Diagnóstico Participativo do Manejo de Pirarucu em Áreas Protegidas do Amazonas, realizado pela Operação Amazônia Nativa (OPAN) em parceria com a Conservação Estratégica (CSF) e nomeado no seminário de entrega do estudo, em maio de 2018, em Manaus

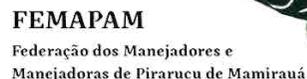
(AM), onde integrantes de organizações de base, manejadores, manejadoras e demais instituições presentes no evento sentiram a necessidade da criação de um espaço de debate para fortalecimento da prática do manejo do pirarucu.

O objetivo do Coletivo é unir diversas iniciativas de manejo sustentável do pirarucu no estado do Amazonas para articulação conjunta de estratégias de valorização e fortalecimento que contribuam para a consolidação de uma cadeia de valor do pirarucu de manejo sustentável, economicamente e socialmente justa, que garanta a remuneração adequada aos protagonistas do manejo, reconhecendo a contribuição para a conservação da biodiversidade em seus territórios.

# Organizações que fazem parte

Atualmente, integram o Coletivo um total 25 organizações:

## ORGANIZAÇÕES COMUNITÁRIAS



## ORGANIZAÇÕES NÃO GOVERNAMENTAIS



## ORGANIZAÇÕES GOVERNAMENTAIS



## PARCEIROS



**USAID**  
DO POVO DOS ESTADOS UNIDOS



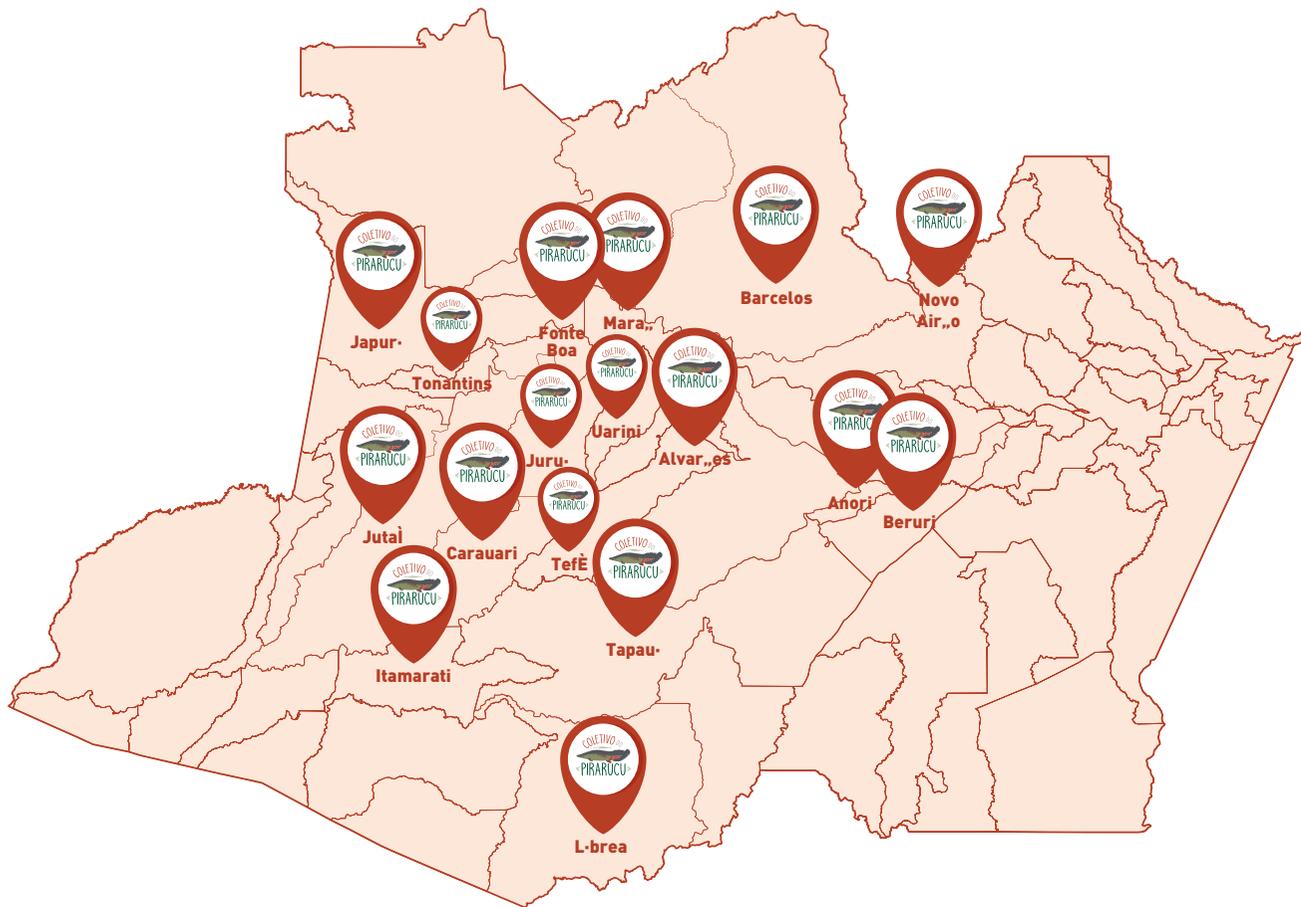
**IEB**  
INSTITUTO INTERNACIONAL  
DE EDUCAÇÃO DO BRASIL



Encontro dos Rios Juruá e Tapauá. Foto: Marizilda Cruppe / Gosto da Amazônia

# Onde atuamos

Bacias dos Rios Negro, Solimões, Juruá e Purus



17 municípios

Alvarães	Jutai
Anori	Lábrea
Barcelos	Maraã
Beruri	Novo Airão
Carauari	Tapauá
Fonte Boa	Tefé
Itamarati	Tonantins
Japurá	Uarini
Juruá	

## 7 Reservas Extrativistas

Resex Auati Paraná  
Resex Baixo Juruá  
Resex Médio Juruá  
Resex Médio Purus  
Resex Rio Ituxi  
Resex Rio Jutai  
Resex Rio Unini

## 8 Terras Indígenas

TI Acapuri de Cima  
TI Deni  
TI Espírito Santo  
TI Macarrão  
TI Itixi Mitari  
TI Paumari do Lago Manissuã  
TI Paumari do Lago Paricá  
TI Paumari do Cuniuá



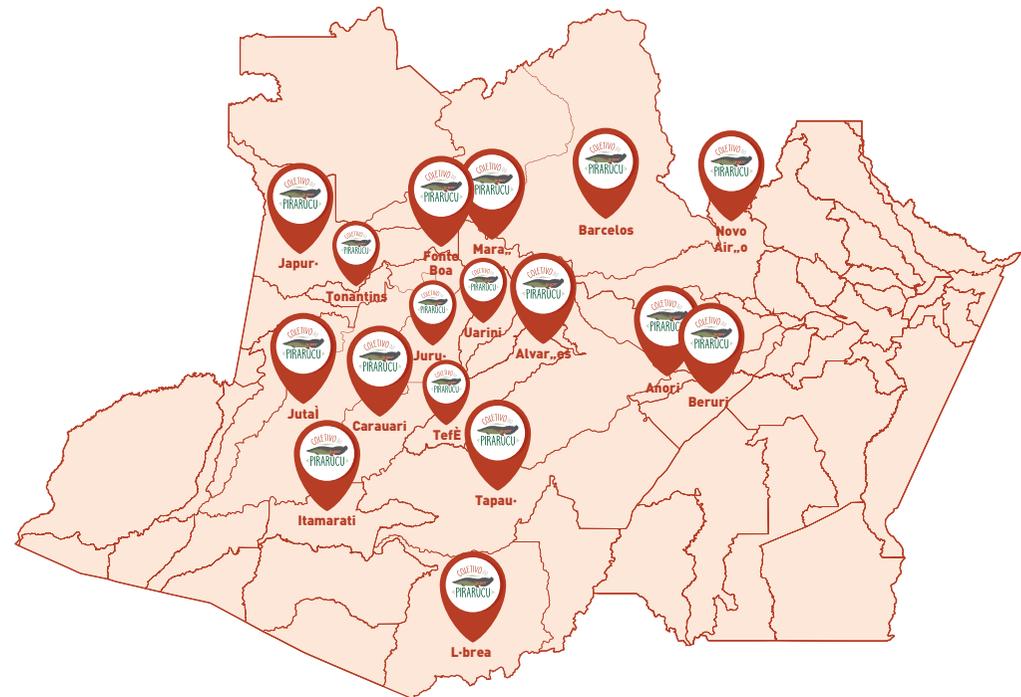
10 Áreas de Acordo de Pesca



280 Comunidades

## 4 Reservas de Desenvolvimento Sustentável

RDS Anamã  
RDS Mamirauá  
RDS Uacari  
RDSM Peixe Boi



# Alinhamento com a Agenda Global de Desenvolvimento Sustentável



# Conquistas coletivas



## **Arranjo comercial inovador**

Arranjo comercial inovador entre as áreas produtivas, liderado pela Associação dos Produtores Rurais de Carauari (Asproc), com criação de marca coletiva própria, a Gosto da Amazônia, que vem aproximando o universo da gastronomia e a sociedade brasileira ao manejo sustentável de recursos naturais da floresta, e conquistando a cada dia uma comercialização mais justa.



## **Comercialização da safra de 2022 estimada em cerca de 500 toneladas de pirarucu**

Comercialização de cerca de 500 toneladas de pirarucu, de diferentes regiões, com preço cerca de 50% maior que a média encontrada nos mercados locais, se posicionando como alternativa viável ao modelo estruturado de intermediação por atravessadores e/ou patrões.



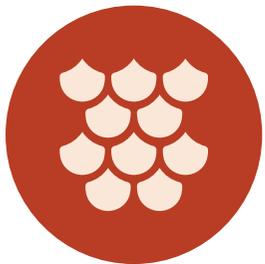
## **Rastreabilidade**

Comercialização do pirarucu beneficiado pela marca coletiva Gosto da Amazônia com origem rastreada por sistema independente, desenvolvido pela empresa SafeTrace.



## **Venda fora do Amazonas**

Expansão da venda do pirarucu de manejo para fora do Amazonas, com destaque para a região sudeste e iniciando expansão para o nordeste e centro oeste.



## **Melhor entendimento da cadeia do couro de pirarucu**

Melhor entendimento da cadeia do couro de pirarucu no cenário comercial de couros exóticos, com aumento de cerca de 15% do preço da pele de pirarucu pago pelo principal comprador do país.



## **Revisão e aumento do preço mínimo do peixe manejado**

Revisão e aumento do preço mínimo do peixe manejado no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA – Doação Simultânea), da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O preço antes estipulado de R\$ 7,29/kg havia sido rebaixado pela Conab para R\$ 4,50/kg, porém com a mobilização do Coletivo foi atualizado para R\$ 7,83/kg.



## **Subvenção através da Política de Garantia de Preços Mínimos**

Inclusão do manejo do pirarucu como atividade passível de receber subvenção através da Política de Garantia de Preços Mínimos dos Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio).



## **Certificação Orgânica**

Discussão de normas técnicas para a certificação orgânica do pirarucu pelo fato do manejo do pirarucu ser totalmente de acordo com a legislação de produtos extrativistas.



## **Força política**

Ganho de força política para debate, incidência e acesso a políticas públicas, com atuação no âmbito federal e estadual.



## **Captação de recursos**

Captação de recursos para investimento em melhorias na infraestrutura (flutuantes, barco e equipamentos) e qualificação de processos (gestão de informação e rastreabilidade dos produtos, com desenvolvimento e implementação de sistema em curso); e formação e aperfeiçoamento de pessoas (gestão, manejo e governança das organizações).



## **Prêmio de Inovação**

Prêmio de Inovação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), em função da experiência e da metodologia alinhadas à aceleração de cadeias de produção local e aos objetivos de desenvolvimento sustentável.



## **Melhorias de processos locais**

Melhorias de processos locais, com trocas de experiências entre grupos manejadores – boas práticas de pesca, pré-beneficiamento, organização social para produção e comercialização.



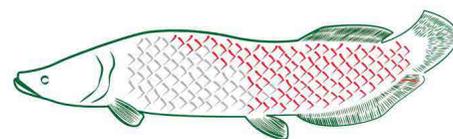
## **Fortalecimento da identidade e coesão**

Fortalecimento da identidade, da unidade entre os manejadores e, conseqüentemente, do empoderamento das organizações de base.

# Gosto da Amazônia

Em 2019, o Coletivo criou a marca **Gosto da Amazônia**, com o objetivo de garantir e aumentar a renda dos manejadores por meio da promoção da comercialização em maior escala e coletivamente, expandindo a venda do pirarucu selvagem de manejo para fora do Amazonas. A marca é gerida pela **Associação de Produtores Rurais de Carauari (Asproc)**.

A colaboração entre a alta gastronomia, a valorização da conservação da natureza e o fortalecimento cultural dos povos indígenas e populações tradicionais, proporcionou a abertura e consolidação de mercados nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Belo Horizonte e Recife.



GOSTO DA  
AMAZÔNIA

SABOR QUE PRESERVA A FLORESTA



Acompanhamento da pesca durante a Expedição Gosto da Amazônia, na Comunidade São Raimundo, em 2022. © Bruno Kelly / Coletivo do Pirarucu



Preparo de pratos com pirarucu.  
© Bel Corção / Gosto da Amazônia



Participação da marca Gosto da Amazônia no Rio Gastronomia, em 2019. © Luciana Avelar / Gosto da Amazônia



Preparo de pratos com pirarucu.  
© Bel Corção / Gosto da Amazônia



'Banquetaço' na Expedição Gosto da Amazônia  
na Terra Indígena Paumari, em 2019. © Marizilda  
Cruppe / Gosto da Amazônia



Preparo de pratos com pirarucu.  
© Bel Corção / Gosto da Amazônia



Lombo de pirarucu. © Rodrigo  
Azevedo / Coletivo do Pirarucu

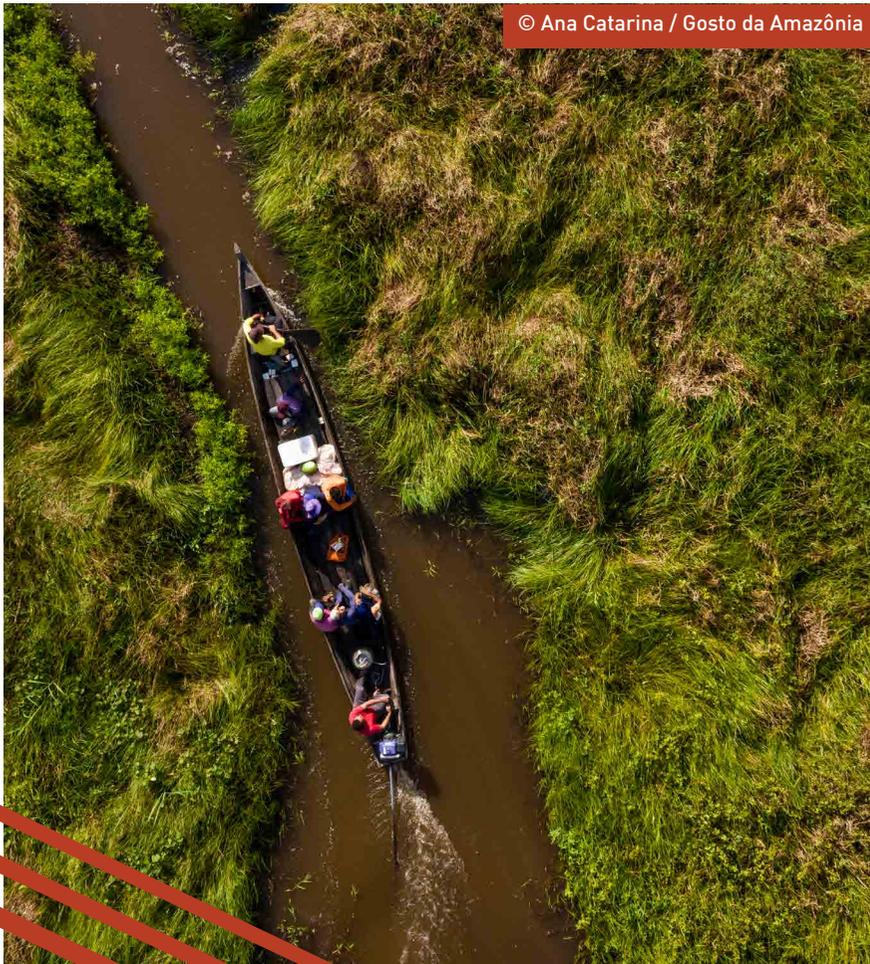
Entre outras ações, a marca promove o **Festival Gosto da Amazônia**, que já acumula sete edições realizadas em cinco capitais brasileiras, e a **Expedição Gosto da Amazônia**, que leva representantes de restaurantes para conhecer o manejo em comunidades do Amazonas, ambas iniciativas visando estimular o consumo do pirarucu de manejo sustentável produzido pelos manejadores e manejadoras que integram o Coletivo.

**Saiba mais aqui:**

[gostodaamazonia.com.br/](http://gostodaamazonia.com.br/)



# Sobre o manejo



Apreciado na culinária por seu sabor e versatilidade gastronômica, o pirarucu (*Arapaima gigas*), nativo da Amazônia, é um dos maiores peixes de água doce do mundo e protagonista de uma iniciativa de sucesso, que alia desenvolvimento socioeconômico e conservação da biodiversidade: o manejo sustentável do pirarucu.

O modelo de manejo de pirarucu começou a ser elaborado após a década de 1970, quando o declínio de atividades econômicas importantes fizeram com que a pesca da espécie virasse um meio de retorno financeiro rápido, ocasionando uma captura desenfreada dos recursos pesqueiros. A quantidade de pirarucus foi drasticamente reduzida, em ameaça de extinção e por isso entrou para a lista da CITES – Convenção sobre Comércio Internacional das Espécies da Flora e Fauna Selvagens em Perigo de Extinção.

Após algumas medidas de proteção da espécie terem sido implementadas sem obtenção de resultados significativos, a pesca do pirarucu chegou a ser proibida. Foi então que em 1999 a primeira iniciativa de manejo de base comunitária foi implementada pelo Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, inicialmente na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá, no Amazonas.

Foi através do manejo sustentável, desenvolvido por povos indígenas e populações tradicionais com o suporte de pesquisadores, que uniu organizações de base comunitária e de pesquisa e assessoria técnica, com o apoio de organizações governamentais e de cooperação internacional, que o 'gigante da Amazônia' se tornou abundante nos rios e lagos da Amazônia.

Desde então, o modelo de manejo comunitário vem sendo aprimorado e aplicado com êxito em diversas Unidades de Conservação (UCs), Terras Indígenas (TIs) e áreas de Acordo de Pesca. É um modelo que possui fortemente um conjunto de diretrizes para a conservação da biodiversidade e a preservação dos estoques de peixe. É somente com a implementação dessas diretrizes, restrita a áreas pertencentes a Unidades de Conservação, Terras Indígenas e Áreas de Acordos de Pesca, que a pesca do pirarucu é permitida.

Há mais de 20 anos o manejo de pirarucu proporciona a conservação da biodiversidade de dezenas de áreas de floresta da região, gerando renda e outros benefícios sociais para milhares de pessoas que integram os diversos elos da cadeia de valor do manejo.

## Proteção Territorial

A proteção territorial é uma das atividades fundamentais do manejo e se dá através de equipes que fazem anualmente a vigilância de rios e lagos de pesca, para coibir invasões, desmatamento e demais atividades ilegais. A proteção do território para o manejo do pirarucu fez com que outras espécies como tambaqui, jacaré-açu, tartaruga, tracajá, peixe-boi também voltassem a crescer na região.



## Contagem

As contagens de estoque de pirarucu também são feitas anualmente. Para desenvolver a metodologia, o pesquisador Leandro Castello conduziu um estudo junto ao pescador Jorge de Souza Carvalho, na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá, aliando o conhecimento tradicional dos pescadores ao conhecimento científico, validou cientificamente a forma tradicional dos pescadores em estimar os estoques de pirarucu por meio das contagens.

## Autorização de cota

Com a contagem realizada, a solicitação de pesca é feita ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). Conforme a contagem e o histórico da população do peixe na área, o órgão determina a cota permitida de captura, que é de no máximo 30% dos indivíduos adultos registrados. Os 70% restantes permanecem no local para assegurar a reprodução e o crescimento dos jovens.



© Bernardo Oliveira / Gosto da Amazônia



© Bernardo Oliveira / Gosto da Amazônia

## Planejamento e pesca

Com a autorização do Ibama em mãos, a comunidade se reúne para um minucioso planejamento, dividindo funções e estabelecendo o cronograma para as etapas de pesca (captura) e comercialização. A pesca e o escoamento da produção envolvem uma logística trabalhosa, uma vez que os lagos de pesca geralmente são distantes das cidades.

## Beneficiamento e Comercialização

Os peixes capturados são pré-beneficiados (limpos e mantidos inteiros) ou beneficiados (cortes embalados em frigoríficos) e são comercializados pelas associações comunitárias das áreas de manejo, em grande parte no estado do Amazonas, e com a marca Gosto da Amazônia são vendidos em outras regiões do país.



© Ana Catarina / Gosto da Amazônia



© Jéssica Souza / Asproc

## Avaliação

Etapa fundamental em que manejadores e manejadoras se reúnem com apoio técnico para identificar os pontos fortes e fracos do grupo durante o período do manejo e definir melhorias necessárias para o trabalho coletivo na próxima safra.

**Para conhecer mais  
nosso trabalho, acesse:**

[coletivodopirarucu.org.br](http://coletivodopirarucu.org.br)



@coletivopirarucu



coletivopirarucu@gmail.com



**Amazonas, Brasil, 2023.**

Ana Cláudia Medeiros  
Projeto gráfico e diagramação

