

# LICURI

**BOAS PRÁTICAS PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO**



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo

# **CADERNO DE BOAS PRÁTICAS PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO DO LICURI**

**Missão Mapa**

Promover o desenvolvimento sustentável e a competitividade do agronegócio em benefício da sociedade brasileira.

Brasília – DF

2014

© 2014 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os direitos reservados.  
É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.  
A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Tiragem: 1.000 exemplares  
1ª Edição: Ano 2014

**Elaboração, distribuição, informações:**

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo  
Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade  
Coordenação de Agroecologia  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 1º Andar, sala 152  
CEP 70043-900 – Brasília–DF  
Tels: (61) 3218 2413 / 3218 2453  
Fax: (61) 3223 5350  
www.agricultura.gov.br  
Central de Relacionamento: 0800-7041995

**Equipe do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Rogério Pereira Dias  
Jorge Ricardo de Almeida Gonçalves  
Josias Miranda  
Patrícia Saraiva  
Laila Simaan

**Adaptação do conteúdo técnico para os cadernos**

Jorge Ricardo de Almeida Gonçalves  
Laila Simaan

**Organização e elaboração do conteúdo técnico**

Sandra Regina da Costa

**Consultoria Técnica - Projeto Didático Pedagógico**

Beatriz Stamato

**Consultoria técnica – Boas Práticas Extrativistas**

Sandra Regina da Costa

**Projeto gráfico e diagramação**

Grupodesign: Anderson Lima, Angélica Lira, Francisco George e Gilmar Rodrigues

**Ilustração**

Odilo Rio Branco

**Parceria**

Projeto Nacional de Ações Integradas Público-Privadas para a Biodiversidade – PROBIO II.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.  
(Licuri, *Syagrus coronata* (Mart) Becc) / Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário  
e Cooperativismo. – Brasília: MAPA/ACS, 2014. 47 p.  
(Série: Cadernos de Boas Práticas para o Extrativismo Sustentável Orgânico)

1. I. (Licuri). 2. Extrativismo Sustentável. 3. Produto Florestal Não Madeireiro. 4. Produto da Sociobiodiversidade.  
5. Boas práticas de manejo. II. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário  
e Cooperativismo. III. Coordenação de Agroecologia. VI. Título.

## ÍNDICE

<b>Apresentação .....</b>	<b>05</b>
<b>Orientações para o uso do caderno .....</b>	<b>07</b>
<b>O Licuri .....</b>	<b>09</b>
<b>Identificação do/a produtor/a extrativista .....</b>	<b>10</b>
<b>Reconhecimento geral da área .....</b>	<b>15</b>
<b>Planejamento da coleta .....</b>	<b>23</b>
<b>Pós-coleta .....</b>	<b>35</b>
<b>Cuidados com a produção .....</b>	<b>43</b>





## APRESENTAÇÃO

Na atividade extrativista um dos grandes desafios é, sem dúvida, o de construir diretrizes técnicas para boas práticas de manejo florestal. Desafio ainda maior quando se trata de produtos florestais não madeireiros (PFNM).

Nas últimas décadas, foram ampliadas as pesquisas relacionadas a PFNM e sua importância no mercado de alimentos, de cosméticos e de produtos farmacêuticos.

Assim, a elaboração de normas ou acordos com a participação dos diferentes segmentos da sociedade podem viabilizar a adoção de um protocolo mínimo de orientações que promova o manejo sustentável da atividade extrativista, respeitando o meio ambiente, a cultura e a dinâmica das populações envolvidas.

No caso da produção orgânica, a elaboração e execução de Projetos Extrativistas Sustentáveis Orgânicos representa um dos grandes desafios na gestão dos recursos naturais e uma estratégia fundamental para promover a conservação da biodiversidade e a valorização mercadológica, social e ambiental dos produtos oriundos do extrativismo.

Para o reconhecimento legal da qualidade orgânica é necessário que as unidades de produção extrativistas estejam vinculadas a um dos mecanismos de garantia previstos na Lei Nº 10.831, 23 de dezembro de 2003, e regulamentados pelo Decreto Nº 6.323, 28 de dezembro de 2007, e pela Instrução Normativa Nº 19, 27 de maio de 2009. Além disso, os Projetos Extrativistas Sustentáveis Orgânicos devem cumprir as normas técnicas previstas na Instrução Normativa Conjunta MAPA/MMA Nº 17, 28 de maio de 2009.

Considerando os desafios e as expectativas expostas, apresenta-se ao público envolvido nas atividades extrativistas esta série de publicações, inicialmente envolvendo nove espécies vegetais dos biomas amazônia, caatinga e cerrado.

Esta série visa colaborar na divulgação e adoção de boas práticas de manejo por meio de orientação para a elaboração de um Projeto Extrativista Sustentável Orgânico, instrumento fundamental para quem busca o reconhecimento legal da qualidade orgânica de produtos oriundos do extrativismo.

Destaca-se que esta publicação é resultado da parceria do Mapa no Projeto Nacional de Ações Integradas Público-Privadas para a Biodiversidade-PROBIO II que é apoiado com recursos do fundo global para o meio ambiente e fruto de um intenso trabalho, realizado a partir de 2009, e que envolveu um conjunto de pessoas e instituições, na busca de um diálogo e de um consenso em torno das diretrizes técnicas e boas práticas propostas.

Rogério Dias  
Coordenador de Agroecologia do MAPA



## ORIENTAÇÕES PARA O USO DO CADERNO

Objetivo do caderno é ajudar na elaboração do PROJETO EXTRATIVISTA SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e divulgar boas práticas de manejo para o extrativismo de produtos florestais não madeireiros. É, portanto, um passo inicial para o reconhecimento legal da qualidade orgânica. Isso vai requerer um esforço que será recompensado.

O caderno vai contribuir para a melhoria da produção orgânica no Brasil e para a adequação dos/as produtores/as extrativistas à Lei Nº 10.831/2003 e seus regulamentos.

O esperado é que toda a família se envolva no preenchimento. Enquanto a família elabora o projeto extrativista, se aprofunda nos principais conhecimentos para um manejo extrativista orgânico, fundamentado em princípios agroecológicos.

Em algumas páginas este lado do caderno está com um preenchimento modelo, considerando uma família de extrativistas que realiza as boas práticas de manejo.

Responder este lado do caderno ajuda o/a extrativista a refletir como está sua prática de manejo e como pode ser melhorada.

A identificação do/a produtor/a extrativista e demais dados dos exemplos são fictícios, embora inspirados em situações e informações reais, e consideram o uso das boas práticas recomendadas.

### IDENTIFICAÇÃO DO/A PRODUTOR/A EXTRATIVISTA

Data de preenchimento da ficha:	04/01/2014
Dados do/a Extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)	
Nome do/a Extrativista	Maria Sabandiana Cabre de Almeida
Nome da área de coleta/manejo	Reserva Extrativista Maquiá
CPF ou CNPJ	626.987.451-94
Nome do/a Responsável Legal	João Fialho - Comunidade de São - Nome que está no registro de sua propriedade - Comunidade de São
DAP	Indicação de Aptidão ao PROAM
Endereço	Comunidade Jataí Caraguinha - Reserva Maquiá
Município e Estado	Boqueirão - São de Maricá - RJ
Caixa Postal ou CEP	68.800-000
Telefone com DDD	
Fax	
E-mail	
Roteiro de acesso à área de coleta/manejo	
O ponto de encontro da CMTBia em Boqueirão, avenida Guará nº 168, se encontra sobre o acesso a comunidade de Jataí Caraguinha, situada na Reserva Maquiá.	

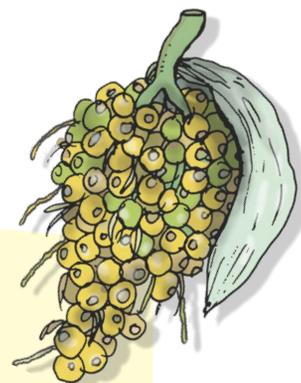
Data de preenchimento da ficha:	
Dados do/a Extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)	
Nome do/a Extrativista	
Nome da área de coleta/manejo	
CPF ou CNPJ	
Nome do/a Responsável Legal	Nome que está no registro de sua propriedade
DAP	Indicação de Aptidão ao PROAM
Endereço	Endereço do morador do/a responsável
Município e Estado	
Caixa Postal ou CEP	
Telefone com DDD	
Fax	
E-mail	
Roteiro de acesso à	

Se você ainda não pratica algumas destas técnicas, é hora de refletir sobre como aprimorar o manejo que realiza!

Há uma versão para análise e/ou preenchimento sobre questões relativas a um Projeto Extrativista Sustentável Orgânico, sem ilustrações ou explicações, ao lado de cada página. Isso serve para que os/as produtores/as extrativistas e interessados/as façam cópias para que possam usar quantas vezes forem necessárias. É importante dizer que um Projeto não é uma coisa que se faz uma vez e pronto. É preciso sempre observar, estudar e renovar na medida em que haja melhoria do manejo orgânico que deve buscar constantemente a sustentabilidade dos aspectos técnicos, socioculturais, econômicos e ambientais vinculados à atividade produtiva e à vida das famílias e comunidades dos/as produtores/as extrativistas.



## O LICURI



**Família botânica:** Arecaceae

**Nome científico:** *Syagrus coronata* (Mart.) Becc.

**Nome Popular:** licuri, aricuri, nicuri, ouricuri, urucuri, licurizeiro, coqueiro dicori e coqueiro-cabeçudo.

**Ocorrência:** É encontrado no norte do estado de Minas Gerais até o sul de Pernambuco, ocupando a porção oriental e central do Estado da Bahia, bem como os Estados de Sergipe e Alagoas. Abrangendo, desse modo, os biomas Caatinga e Mata Atlântica, chegando a penetrar no Cerrado e na Restinga.

**Ecologia:** O licuri é uma palmeira de pequeno porte a mediano, podendo chegar a 10 metros de altura. É considerada uma das mais importantes plantas do semiárido, por produzir frutos o ano todo, em especial no período mais seco do ano, quando há baixa disponibilidade de alimento na caatinga. É frequente nas regiões secas e áridas, mas também ocorre em solos de boa fertilidade.

**Floração e Frutificação:** A palmeira começa a dar frutos seis anos após o plantio. Floresce e frutifica praticamente durante todo o ano, apresentando um pico de frutificação nos meses de maio a julho; dependendo da região pode ocorrer no período de outubro a dezembro.

**Agentes dispersores e polinizadores:** A polinização ocorre tanto por meio das abelhas como do besouro. A dispersão dos seus frutos é feita por aves, roedores, bois, cabras e ovelhas.

**Principais usos e produtos:** Tudo se aproveita no licuri: a amêndoa, a polpa da fruta e a palha. É usado na alimentação animal e humana, na produção de artesanato, produção de cera, construção civil, indústria de cosméticos, fabricação de saponáceos, manufatura de tintas, fins ornamentais, produção de biodiesel. A amêndoa do fruto também é consumida.

**Cultivo e produção de mudas:** a propagação do licuri é feita por sementes despulpadas e secas ou de forma direta não precisando ser despulpadas.

**Legislação específica:** A Instrução Normativa Nº 191 – IBAMA, editada em 24/09/2008, proíbe o corte e normatiza as atividades extrativas, com o propósito de assegurar o uso sustentável dos recursos da palmeira licuri. A mesma Instrução Normativa também estabelece critérios de coleta nas áreas de ocorrência da arara-azul-de-Lear, na região nordeste da Bahia, para garantir a sobrevivência da ave, que está ameaçada de extinção.



## IDENTIFICAÇÃO DO/A PRODUTOR/A EXTRATIVISTA

Data de preenchimento da ficha:

Março/2014

Dados do/a extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)

Nome do/a extrativista José Alves da Silva

Área de coleta/manejo Assentamento Chuquê

CPF ou CNPJ 123.456.789-99

Nome do/a Responsável Legal Associação dos assentados de Chuquê

DAP 2.345.452.317.482.573.666.782.123-BC  
Declaração de Aptidão ao PRONAF

Endereço

Assentamento Chuquê - Zona Rural Jeremoabo-BC

Município e Estado Jeremoabo-BC

Caixa Postal ou CEP 48.540-000

Telefone com DDD (74) 3651-1000

Celular com DDD (74) 9651-2000

Email jalves@hotmail.com

Roteiro de acesso à área de coleta/manejo

Da sede do município pela BR 235 entrar na estrada de terra à direita, depois do Posto São José mais 2 km na terra, chega às margens do rio Uza Barris onde fica o assentamento

Data de preenchimento da ficha:

**Dados do/a extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)**

Nome do/a extrativista

Área de coleta/manejo

CPF ou CNPJ

Nome do/a Responsável Legal

**DAP**

Declaração de Aptidão ao PRONAF

**Endereço**

De moradia do(a) responsável

Município e Estado

Caixa Postal ou CEP

Telefone com DDD

Celular com DDD

Email

**Roteiro de acesso à área de coleta/manejo**

**01 Qual a situação fundiária da(s) área(s) de coleta/manejo?**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Posse                             | <input type="checkbox"/> Arrendamento                  |
| <input type="checkbox"/> Concessão de Direito Real de Uso  | <input type="checkbox"/> Meeiro                        |
| <input type="checkbox"/> Pequena propriedade rural         | <input checked="" type="checkbox"/> Assentamento Rural |
| <input type="checkbox"/> Propriedade titulada de terceiros | <input type="checkbox"/> Outros _____                  |

**02 Sua área de coleta/manejo está em:**

- Unidade de Conservação Estadual. Qual? \_\_\_\_\_
- Unidade de Conservação Federal. Qual? \_\_\_\_\_
- Área de Concessão Florestal. Qual? \_\_\_\_\_
- Assentamento Rural. Qual? Chuquê \_\_\_\_\_
- Território Quilombola. Qual? \_\_\_\_\_
- Propriedade particular. Qual? \_\_\_\_\_
- Outros \_\_\_\_\_

**03 Caso a área de coleta/manejo seja de terceiros, existe algum termo de compromisso entre os coletores e o proprietário da área?**

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Não | <input checked="" type="checkbox"/> Sim. Quais? <u>Acordo de parcerias com 3 vizinhos.</u> |
|------------------------------|--|

**04 Qual o tamanho da sua área ?**

10 hectares.

**05 Qual a sua caracterização enquanto produtor-extrativista?**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Quilombola                   | <input checked="" type="checkbox"/> Agricultor Familiar |
| <input type="checkbox"/> Assentado da Reforma Agrária | <input type="checkbox"/> Outros _____                   |

**01** Qual a situação fundiária da(s) área(s) de coleta/manejo?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Posse                             | <input type="checkbox"/> Arrendamento       |
| <input type="checkbox"/> Concessão de Direito Real de Uso  | <input type="checkbox"/> Meeiro             |
| <input type="checkbox"/> Pequena propriedade rural         | <input type="checkbox"/> Assentamento Rural |
| <input type="checkbox"/> Propriedade titulada de terceiros | <input type="checkbox"/> Outros _____       |

**02** Sua área de coleta/manejo está em:

- Unidade de Conservação Estadual. Qual? \_\_\_\_\_
- Unidade de Conservação Federal. Qual? \_\_\_\_\_
- Área de Concessão Florestal. Qual? \_\_\_\_\_
- Assentamento Rural. Qual? \_\_\_\_\_
- Território Quilombola. Qual? \_\_\_\_\_
- Propriedade particular. Qual? \_\_\_\_\_
- Outros \_\_\_\_\_

**03** Caso a área de coleta/manejo seja de terceiros, existe algum termo de compromisso entre os coletores e o proprietário da área?

- Não  Sim. Quais? \_\_\_\_\_

**04** Qual o tamanho da sua área

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**05** Qual a sua caracterização enquanto produtor-extrativista?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Quilombola                   | <input type="checkbox"/> Agricultor Familiar |
| <input type="checkbox"/> Assentado da Reforma Agrária | <input type="checkbox"/> Outros _____        |





## **RECONHECIMENTO GERAL DA ÁREA**

É a etapa inicial do manejo para o extrativismo sustentável. É quando estudamos bem a área e nos preparamos para ter uma boa produção. Por exemplo, podemos escolher as palmeiras, arrumar os caminhos e fazer um desenho da área para que tudo fique bem planejado. Todo esse preparo ajuda na boa coleta e evita acidentes de trabalho.

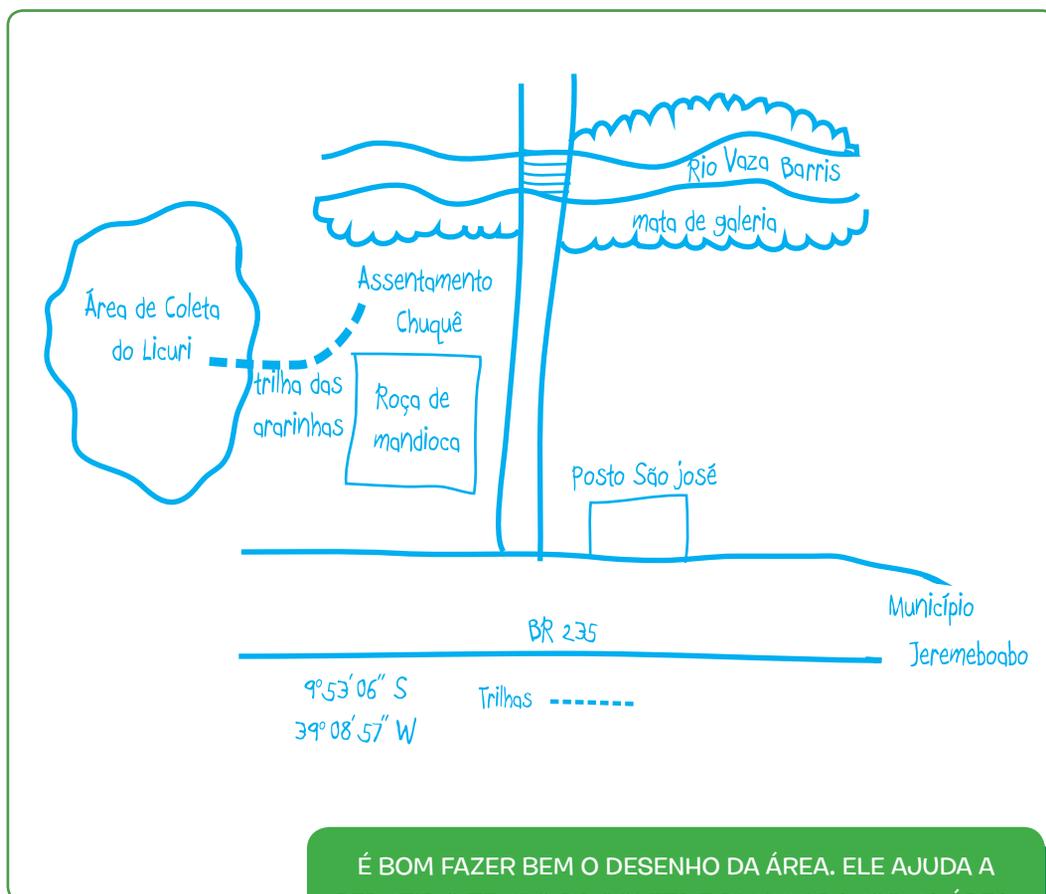
## 01 Mapa da área

O mapa da área a ser manejada é importante para assegurar uma boa produtividade. Por isso procure conhecer bem a área para que possa planejar melhor suas atividades e realizar a coleta de forma rápida e segura.

### Recomendações:

- Ao desenhar o mapa procure identificar as áreas de coleta detalhando os caminhos de coleta e pontos que possam servir de referência como rios, fazendas, estradas, morros ou vales.
- Construa o mapa em conjunto com a comunidade ou famílias que coletam na mesma área.
- Colete as coordenadas geográficas de pelo menos 1 ponto que permita a localização da área de manejo.

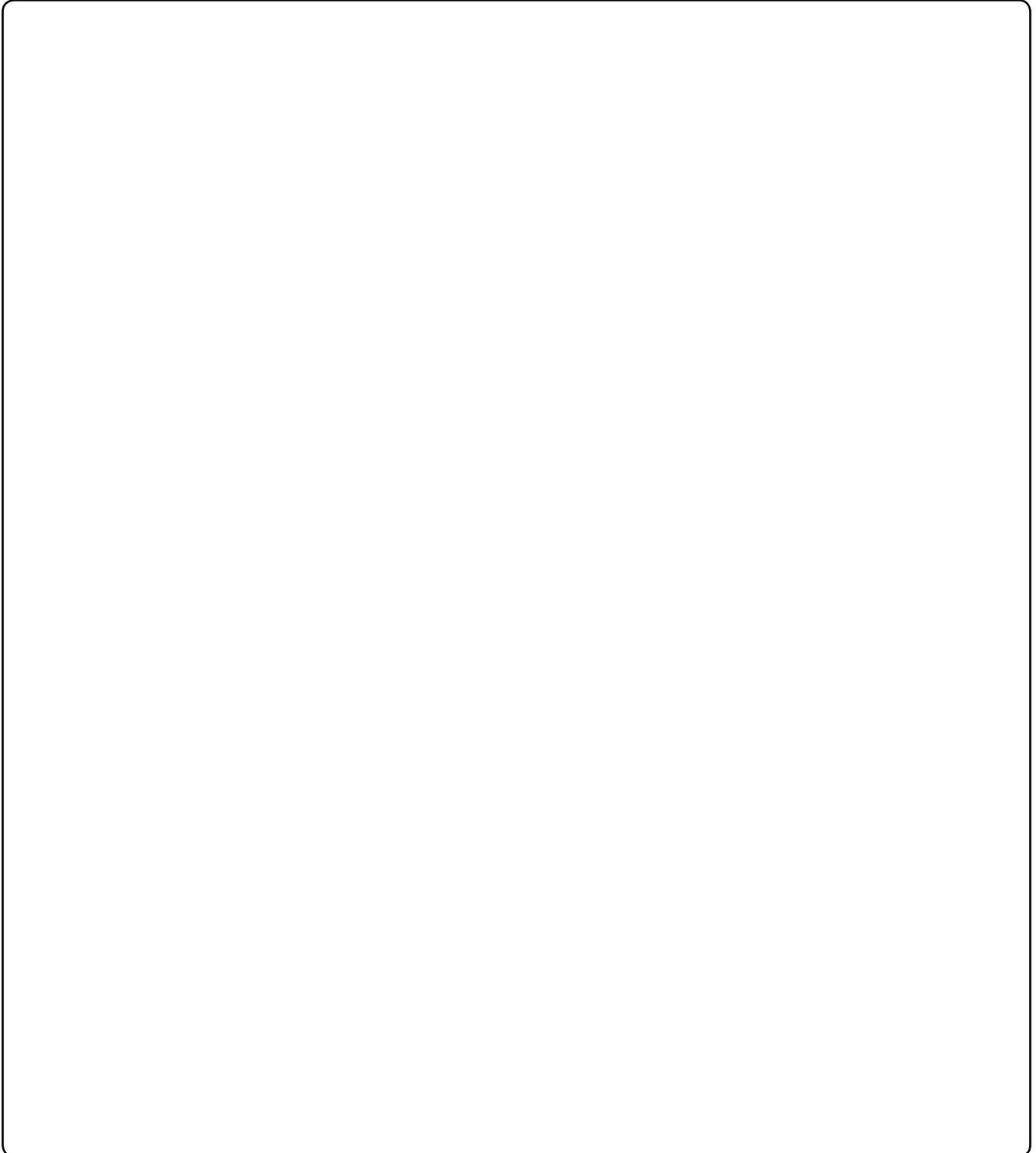
Coordenadas geográficas são um sistema de linhas imaginárias traçadas sobre o globo terrestre ou um mapa. O aparelho de GPS é utilizado para marcar as coordenadas geográficas de um "ponto", local específico em uma área, por exemplo: uma árvore, uma cerca, um rio e etc. Com essa informação você poderá localizar a área de manejo.



É BOM FAZER BEM O DESENHO DA ÁREA. ELE AJUDA A REDUZIR O TEMPO DA COLETA E DIMINUI DANOS NA ÁREA, EVITANDO ABRIR OUTROS CAMINHOS SEM PRECISAR.

## 01 Como é o mapa da sua área?

Agora é sua vez! Converse com sua família e comunidade para elaborar um mapa e conhecer ainda mais sua área de coleta e manejo extrativista.

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for the user to draw a map of their collection and management area.

## 02 Caracterização geral da área

O licuri é uma planta que tem padrão de distribuição agregado, isto é, há normalmente muitas palmeiras juntas em uma mesma área. Dada esta característica é recomendável a marcação de áreas de manejo sem que haja o estabelecimento de parcelas, ou seja, é melhor considerar uma única área onde a coleta de frutos será orientada pela presença das trilhas ou caminhos.

A construção do mapa de forma coletiva permite a conversa entre as pessoas da comunidade e o melhor conhecimento de toda área a ser manejada. Nessa e, em outras oportunidades, é importante que sejam feitas anotações sobre as condições gerais da área de coleta, das estradas e caminhos de acesso e de outras atividades que possam interferir na utilização ou comercialização da produção pelas famílias.

Algumas perguntas que, se respondidas, podem ajudar a conhecer melhor a(s) área(s) de coleta:

Área de coleta (ha): 10 ha.

Área do licurizal todo (ha): 3.6 ha

A área de coleta é:  Individual  Coletiva

Qual a distância da área em relação à comunidade? 11 km

Qual a distância da sede do município? 92 km

Quantas palmeiras em produção nós temos? 746

Quantos quilos de frutos podemos coletar? 7520 kg

Quantas palmeiras mais jovens temos? 237

Quantas pessoas, nº de famílias e de comunidades que coletam na área? 5 famílias

As áreas vizinhas são usadas para:

Soja  Cana-de-açúcar  Outros

Pecuária  Agricultura familiar

Nas áreas vizinhas é usado agrotóxico?  Não  Sim

Quais as outras espécies florestais utilizadas nas áreas de coleta?

Buriti

Nas áreas de coleta existe a presença da arara-azul-de-lear? Sim

Qual uso que faz da palmeira?  Folhas  Coleta do fruto

Há uso por pastoreio (bovinocultura, caprinocultura ou ovinocultura) na(s) área(s) de coleta do licuri? Sim bovinocultura

### Importante:

Observe que a utilização de agrotóxicos em áreas vizinhas ou na própria área de coleta representa um fator de risco ao reconhecimento do produto como orgânico.

## 02 Quais são as características da sua área?

Considere as orientações feitas sobre a importância da caracterização geral da área de coleta. Agora, tente você, com sua família e comunidade responder as perguntas.

Área de coleta (ha): \_\_\_\_\_

Área do licurizal todo (ha): \_\_\_\_\_

A área de coleta é:  Individual  Coletiva

Qual a distância da área em relação à comunidade? \_\_\_\_\_

Qual a distância da sede do município? \_\_\_\_\_

Quantas palmeiras em produção ? \_\_\_\_\_

Quantos quilos podemos coletar? \_\_\_\_\_

Quantas palmeiras mais jovens ? \_\_\_\_\_

Quantas pessoas, famílias e comunidades coletam na área? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

As áreas vizinhas são usadas para:

Pecuária  Agricultura familiar  Outros \_\_\_\_\_

Soja  Cana-de-açúcar

Nas áreas vizinhas é usado agrotóxico?  Não  Sim

Quais as outras espécies florestais utilizadas nas áreas de coleta? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nas áreas de coleta existe a arara-azul-de-lear? \_\_\_\_\_

Qual uso que faz da palmeira?  Folhas  Coleta do fruto

Há uso por pastoreio (bovinocultura, caprinocultura ou ovinocultura) na(s) área(s) de coleta do licuri? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 03 Estimativa da produção

Fazer um levantamento de informações para conhecer a área de coleta é muito importante para ter uma boa produção e conservar o licuri, que é uma palmeira tão importante para o nosso dia-a-dia .

O passo inicial é fazer um inventário, anotando em uma ficha ou folha de campo: qual a área de coleta, quantas palmeiras visitadas, quantas são jovens, adultas e senescentes.

#### Exemplo de Ficha para Inventário Florestal

Nome do coletor: José Alves					
Data do registro: 22/04/2014					
Nome da área	Número de palmeiras	Classificação			Observações
		Jovem	Produtiva	Senescente	
N <sup>o</sup> 01	314	112	118	84	
N <sup>o</sup> 02	432	125	156	151	

ESSE LEVANTAMENTO PODE SER FEITO DURANTE A COLETA, QUE É UMA FORMA DE REGISTRAR AS INFORMAÇÕES QUE AJUDARÃO NO PLANEJAMENTO DA PRÓXIMA SAFRA, SEM AUMENTO DA CARGA DE TRABALHO OU CUSTO.



Plantas adultas ou produtivas produzem folhas e frutos. Plantas jovens produzem somente folhas e as plantas senescentes não produzem mais nem folhas ou frutos e servem de abrigo aos animais.

#### Importante:

São considerados cachos maduros aqueles que o fruto se desprende de forma natural







# 2

## **PLANEJAMENTO DA COLETA**

Antes de coletar é bom planejar cada etapa, principalmente “onde”, “quando” e “quantas vezes” vamos coleta . Ao planejar, economizamos tempo, recursos e evitamos acidentes, preparamos os caminhos e realizamos os cuidados com a manutenção do licurizal.

## 01 O plano de coleta

Em cada safra é importante realizar um Plano de Coleta, escolhendo as plantas que iremos coletar e quais manteremos sem coleta para a renovação do licurizal. Um bom Plano de Coleta deve conter pelo menos as seguintes informações:

- Identificação e localização das áreas de coleta;
- Definição das palmeiras produtivas;
- Calendário de coleta, estabelecendo os períodos e a quantidade de coletas por ano;
- Escolher áreas que não serão feitas coletas;
- Listar as pessoas ou grupos que farão coleta na área;
- Definição dos caminhos de acesso para que se estabeleça uma única trilha para várias coletas.

QUANDO A COLETA FOR REALIZADA NUMA MESMA ÁREA POR DIFERENTES GRUPOS EXTRATIVISTAS, RECOMENDA-SE A ELABORAÇÃO DE ACORDOS COMUNITÁRIOS DE COLETA, ISTO É, SE REÚNAM E FAÇAM UM CALENDÁRIO DE COLETA, IDENTIFICANDO OS GRUPOS, O NÚMERO DE FAMÍLIAS OU DE PESSOAS QUE COLETAM EM DETERMINADA ÁREA, DIAS E LOCAIS PARA COLETA (PERÍODOS). ISSO PERMITIRÁ QUE ESSA ÁREA SEJA UTILIZADA POR TODOS SEM QUE HAJA UMA SUPER EXPLORAÇÃO DOS LICURIZEIROS QUE PODE OCASIONAR UM DECLÍNIO DA PRODUÇÃO.



## 01 Como é o seu plano de coleta?

Vamos pensar na coleta do licuri que sua comunidade faz:

- Planejamos no mapa da área.
- Fazemos anotações no calendário comum.
- Outro. Descreva qual: \_\_\_\_\_

### BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

**Observação**

Atentar para as restrições legais de coleta em áreas de preservação permanente-APP, localizadas às margens dos rios, em encosta, topos de serras, etc.

A coleta de frutos deve ser feita com muito cuidado para não danificar o “olho” da palmeira ou o arrozinho ou buza (inflorescência).

Alguns cuidados são importantes para manter as palmeiras em produção, como:

- Não coletar todos os cachos da planta;
- Não coletar em palmeira que tenham um só cacho;
- Palmeiras com dois cachos, coletar apenas um cacho;
- Palmeiras com três cachos, coletar dois cachos;
- Palmeiras com quatro cachos ou mais, são mantidos dois cachos e coletamos os demais;
- Utilizamos um cesto para a coleta dos cachos, evitando que os frutos fiquem em contato com o chão na hora da coleta.

NAS ÁREAS DE OCORRÊNCIA DA ARARA-AZUL-DE-LEAR, REALIZAR COLETA SOMENTE NOS CACHOS MADUROS.

Para preservação da arara-azul-de-lear observe a legislação específica para a coleta dos frutos e folhas do licuri da sua região.



02

Quais são os cuidados e orientações técnicas adotados por sua família e comunidade na coleta do licuri ?

- Não coletamos de palmeiras que apresentem apenas um cacho.
- Coletamos somente um cacho de palmeiras que apresentem dois cachos.
- Coletamos somente dois cachos para as palmeiras que apresentem três cachos.
- Sempre mantemos dois cachos na planta em palmeiras com mais de quatro cachos.
- Nas áreas de ocorrência da arara-azul-de-Lear coletamos apenas os cachos maduros.
- Realizamos a coleta de folhas com muito cuidado para não danificar o “olho” da palmeira.
- Durante a coleta não danificamos as inflorescências (arrozinho ou buza).
- Utilizamos um cesto para a coleta dos cachos, evitando que os frutos fiquem em contato com o chão na hora da coleta.

Em quais meses realizam a coleta dos frutos? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

Para acompanhar a produção devemos anotar em uma ficha ou caderno, a data, quantas pessoas participam da coleta, quantidade de cachos coletados e o tempo da coleta. Lembre-se de anotar as quantidades por unidade de coleta.

#### Exemplo de Ficha para Coleta do Licuri

Nome do coletor: José Alves			
Unidade de coleta: Mata de capão unidade 01			
Data da coleta	Número de coletores	Quantidade coletada (número de caixas, saca, kg, lata, etc.)	Tempo de coleta
15/06/2014	5	7.560 kg	8 dias
23/11/2014	4	6.930 kg	10 dias

O PREPARO E MANUTENÇÃO DAS ÁREAS PRODUTIVAS, REALIZADAS AO LONGO DO ANO, SÃO IMPORTANTES PARA ASSEGURAR A EFICIÊNCIA DA COLETA E REDUZIR RISCOS COM ACIDENTES E PERDA DE QUALIDADE DOS FRUTOS.

No caso do uso dos frutos para a produção de alimento humano, evitar que os frutos ou cachos coletados entrem em contato com o chão para não serem contaminados.



Não retirar ou danificar as plantas que estejam fixadas na palmeira, bem como os ninhos que estejam presentes.

Da mesma forma que tomamos cuidados na coleta dos frutos para o corte das folhas, recomenda-se:

- A coleta das folhas deve ser feita, preferencialmente, no final do período seco;
- Tomar cuidado para não danificar, na hora da coleta, o “olho” da planta (folhas novas que ainda não abriam);
- Não devemos coletar folhas jovens e maduras ao mesmo tempo;
- Em cada palmeira coletar apenas uma folha jovem.

#### **LEMBRE -SE:**

SEMPRE UTILIZAR O EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL COMO : BOTAS, LUVAS, ÓCULOS DE PROTEÇÃO E CAPACETE

A IN 191/2008, do IBAMA, determina que em áreas de ocorrência da arara-azul-de-lear não se pode coletar mais de três folhas por licuri, por ano. Estas áreas ficam na Ecorregião do Raso da Catarina, no Estado da Bahia.



04

## Quais são os cuidados adotados na coleta das folhas do licuri?

Em nossa família ou comunidade, seguimos as seguintes orientações ou cuidados na coleta das folhas do licuri:

- Não coletamos folhas jovens e maduras ao mesmo tempo.
- Em cada palmeira coletamos apenas uma folha jovem.
- Na hora da coleta tomamos cuidado para não danificar a folha do olho.
- Coletamos as folhas no final do período seco

### BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

Para a coleta das folhas e dos cachos são utilizados os seguintes equipamentos:

- Gancho de madeira para puxar folhas mais jovens;
- Foice, facão e o gancho de madeira para o corte das folhas e dos cachos.

**LEMBRE -SE:**

SEMPRE UTILIZE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL PARA EVITAR ACIDENTES, COMO: BOTAS, LUVAS, ÓCULOS DE PROTEÇÃO E CAPACETE.



05

Quais as ferramentas e equipamentos de segurança utilizados na coleta do licuri?

- Usamos a foice, o facão e o gancho de madeira para o corte das folhas e do cacho.
- Utilizamos outras ferramentas de coleta. Quais? \_\_\_\_\_
- Utilizamos botas.
- Usamos luvas.
- Utilizamos óculos de proteção.
- Usamos capacete.
- Usamos outras medidas que garantam a segurança durante a coleta. Quais? \_\_\_\_\_

## BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?





# 3

## **PÓS-COLETA**

Depois da coleta beneficiamos os frutos e as folhas retiradas da palmeira. Neste momento é muito importante observar as diretrizes técnicas contidas neste caderno, assim o consumidor final fica satisfeito e o trabalho reconhecido.

## 01 Beneficiamento e armazenamento dos frutos

Após a coleta e o transporte, os cocos serão quebrados para se fazer uso de suas partes, em especial das amêndoas. Isto é chamado de **Beneficiamento**. Nesta fase é importante definir e preparar o local em que serão realizadas as atividades bem como os equipamentos e as ferramentas que serão utilizados

### ETAPAS DO BENEFICIAMENTO

- **Preparo para o beneficiamento** - Os frutos colhidos são lavados em água corrente e colocados para secar ao sol, sobre um tablado ou lona plástica.
- **Armazenamento dos coquinhos**- O armazenamento é feito em sacos de ráfia, em um local seco e protegido dos animais.
- **Extração das amêndoas** - A quebra dos cocos para extração das amêndoas pode ser manual ou semimecanizada. Na quebra manual os frutos devem ficar de molho por 24 horas e, logo após, é feita a quebra com o uso de pedras ou porretes. As amêndoas deverão ser selecionadas e separadas.

### IMPORTANTE !

COQUINHOS QUE SERÃO UTILIZADAS PARA FABRICAÇÃO DE ÓLEO NÃO DEVEM SER IMERSOS EM ÁGUA POR 24H.

- **Secagem das amêndoas** – A secagem das amêndoas é uma etapa importante para a conservação do produto e as amêndoas devem ficar à sombra, em lugar seco e arejado, à temperatura ambiente, por 8 a 10 dias.
- **Armazenamento** - Para melhor conservação das amêndoas, evitando pragas e doenças, podemos fazer o resfriamento por 15 a 20 dias ou até um congelamento das amêndoas para um armazenamento por um período maior.
- **Armazenamento das amêndoas para consumo** – O tempo de validade do licuri para consumo varia de 4 a 12 meses. Para melhorar a duração do produto é recomendável o congelamento.

### IMPORTANTE

**Licuri fresco ou cozido:** Deve ser embalado em sacos plásticos selados com espessura grossa e armazenados no congelador o que aumenta o prazo de validade. No caso do licuri cozido é necessário o congelamento imediato. O descongelamento deve ser feito um pouco antes do consumo.

**Licuri torrado:** Deve ser embalado e selado de preferência em papel alumínio.

A polpa dos frutos maduros pode ser aproveitada na alimentação de bovinos, caprinos e aves

**01****Como é feito o beneficiamento e o armazenamento do licuri em sua família ou comunidade ?**

Agora é sua vez! Pense no beneficiamento dos cocos realizado em sua comunidade:

Após a coleta fazemos a separação dos coquinhos sobre :

 Tablado

 Lona plástica

Como vendemos os frutos:

 Coquinhos

 Amêndoas

No caso da comercialização das amêndoas, a quebra dos frutos é:

 Manual

 Semimecanizada

Deixamos coquinhos de molho antes da quebra:

 Sim

 Não

Ferramentas utilizadas para a quebra dos coquinhos:

 Porrete

 Pedras

 Outros. Quais? \_\_\_\_\_

Utilizamos a polpa para aproveitamento na alimentação animal?

 Sim

 Não

Fazemos armazenamento e conservação dos frutos em:

 Não fazemos o armazenamento

 Utilizamos refrigeradores

A quebra do coco é feita por:

 Mulheres

 Homens

 Jovens

Como armazenamos os frutos?

 Resfriamos

 Congelamos

 Embalamos

## 02 Processamento das amêndoas para o consumo

O processamento das amêndoas de licuri é uma forma de valorizar o produto e aumentar a renda do extrativismo do licuri. Assim, alguns cuidados devem ser observados para melhor conservação das amêndoas. Recomenda-se:

- Quebrar os frutos, selecionar e separar as amêndoas;
- Embalar em sacos plásticos selados;
- Armazenar no congelador os sacos plásticos;
- As amêndoas devem ser torradas em panelas, forno ou estufa;
- As amêndoas torradas devem ser embaladas e seladas em recipientes de alumínio, plástico ou de vidro.



### Cuidados e recomendações para o armazenamento das amêndoas:

- No caso das amêndoas cozidas ou úmidas, deve-se proceder a secagem para evitar a proliferação de fungos (mofos).
- O tempo de validade do licuri varia de 4 a 12 meses dependendo de como é armazenado.

**02****Como é feito o processamento das amêndoas para o consumo?**

Agora é sua vez! Pense no processamento das amêndoas realizada por sua família ou sua comunidade. Assinale quais o procedimentos adotados.

- As amêndoas são embaladas em sacos plásticos selados com espessura grossa.
- Os plásticos selados são armazenados no congelador.
- A amêndoa torrada é quebrada e selecionada em pedaços.
- A amêndoa é torrada em panela.
- A amêndoa é torrada em forno.
- A amêndoa é torrada em estufa.
- Após ser torrada é embalada e selada em recipiente de alumínio.
- Após ser torrada é embalada e selada em recipiente de plástico.
- Após ser torrada é embalada e selada em recipiente de vidro.

**BLOCO DE ANOTAÇÕES**

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

### 03 Beneficiamento e armazenamento das folhas

O beneficiamento da folha é feito em duas etapas: secagem e desfibramento das folhas.

#### SECAGEM

É a etapa inicial do processo do beneficiamento da folha, que pode ser feita por dois métodos :

- **Secagem ao sol:** As folhas são colocadas ao sol e protegidas da umidade.
- **Secagem no forno:** É feita em forno de lenha grande o suficiente para que as folhas possam ficar estendidas. Nesse caso, devemos virar as folhas constantemente e ficar atentos para que não se danifiquem.

#### DESFIBRAR

- **Desfiar e desfibrar as folhas:** Nesse momento são retiradas as tiras, fibras e o ranque dos folíolos, que são guardados para a etapa de trançagem e confecção do artesanato e utensílios. É importante umedecer as folhas para que não se quebrem facilmente na hora de confeccionar o artesanato.

#### ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Para que as fibras possam durar por um ano sem diferenças na qualidade, é necessário guardá-las enroladas em um pano, dentro de sacos de plásticos adequados.



03

### Como você e sua comunidade beneficiam a folha?

- As folhas são secas ao sol sempre que possível, protegidas da umidade.
- As folhas são secas em fornos à lenha.
- Após a secagem das folhas, as mesmas são desfiadas e desfibradas (despenca).
- Os fios e fibras são enroladas em um pano e colocadas dentro de sacos plásticos.
- Os sacos plásticos são guardados em locais secos.
- As fibras são tingidas com pigmentos naturais.

## BLOCO DE ANOTAÇÕES

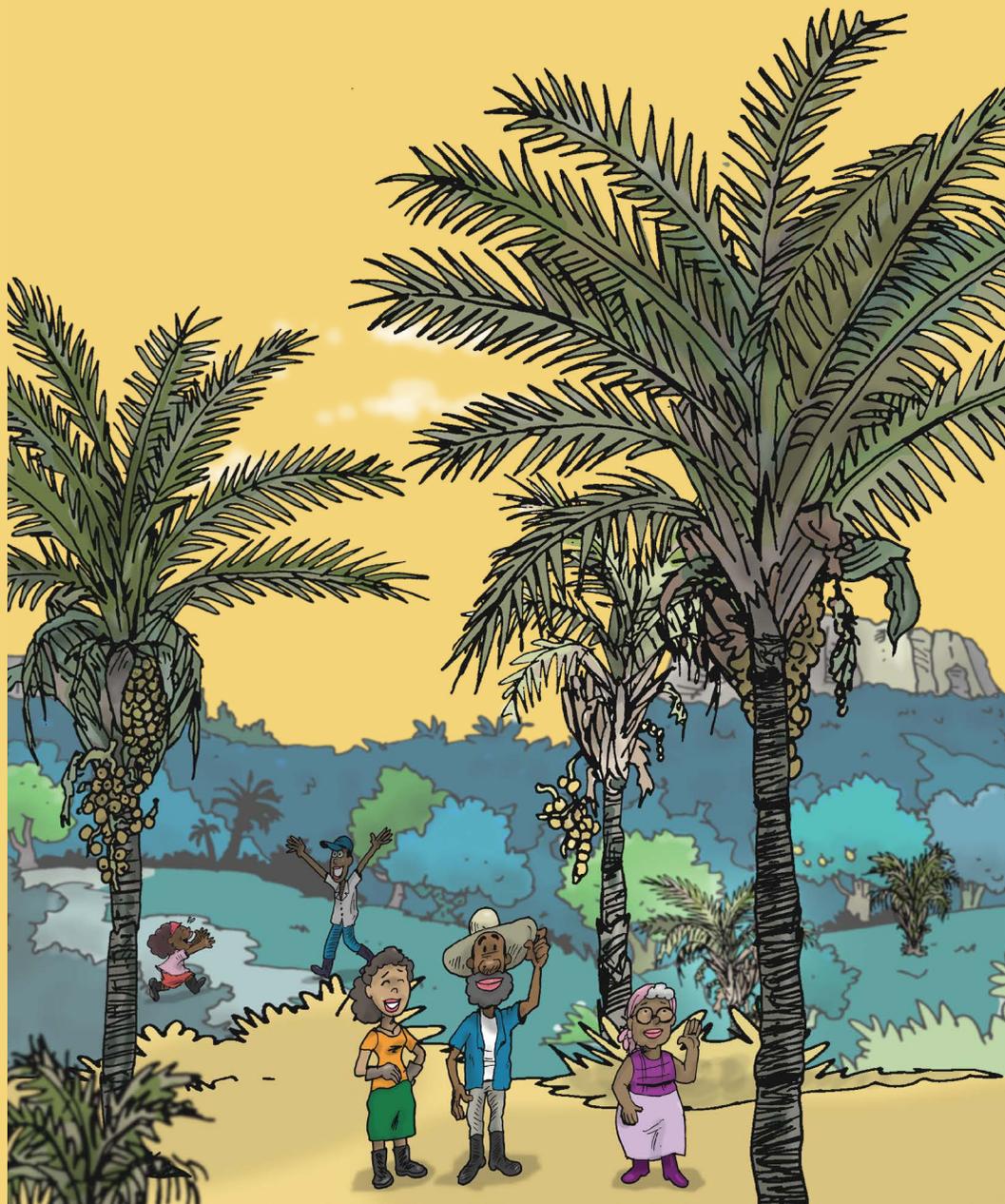
Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?





# 4

## **CUIDADOS COM A PRODUÇÃO**

A boa produção de um licurizeiro implica a adoção de técnicas que contribuem tanto para a conservação quanto para melhoria da produção na área de manejo. Deve-se observar e estar atento a tudo que acontece em relação à produção das palmeiras, à renovação do licurizal, à presença de animais silvestres ou de outras espécies de plantas nativas, ao desmatamento de áreas próximas ou à contaminação devido a práticas como, por exemplo, o uso de agrotóxicos.

## 01 Manutenção e conservação dos licurizeiros

Manter e conservar os licuzeiros pode representar aumento da produção e a proteção da espécie. Dessa forma é muito importante observar as seguintes **diretrizes técnicas** para regeneração e o aumento de palmeiras na área produtiva.

- Realizar o plantio de novos licuris através de mudas ou sementes;
- Replantar mudas retiradas das áreas de coleta ao longo dos caminhos, cercas e divisas;
- Produzir mudas de sementes coletadas em diferentes palmeiras de licuri existentes na área de coleta;
- Evitar usar sementes ou mudas de licuri de outras regiões ou estados;
- Tomar cuidado com as mudas novas de licuri ao fazer a limpeza no pé das palmeiras;
- Não coletar em áreas com poucas plantas novas.



- A palmeira do licuri gosta de muito sol para crescer e produzir, porém quando está na fase de muda deve permanecer à meia sombra, para ajudar no crescimento da parte aérea da planta.
- Quando os frutos forem destinados à alimentação humana e comercialização e houver a proliferação da larva morotó, pode-se fazer a limpeza no pé das palmeiras para reduzir essa infestação.
- Caso a prática de limpeza embaixo das palmeiras seja necessária, deve-se ter cuidado para não prejudicar a regeneração de outras plantas.
- Para as regiões onde há baixa regeneração de licuri é importante realizar o plantio de mudas e estabelecer áreas onde não serão realizadas coletas como mecanismo que favoreça a propagação da espécie.

## 01 Como é feita a manutenção e conservação dos licurizeiros em sua área de coleta?

Agora é sua vez! Pense nas práticas que sua família ou comunidade fazem para proteção do licuri.

- Fazemos o corte da vegetação circundante.
- Plantamos novos licuris através de mudas ou de sementes.
- Fazemos replantio de mudas (já estabelecidas) ao longo dos caminhos, cercas e divisas.
- Para fazer mudas usamos sementes obtidas de diferentes matrizes nas áreas de coleta.
- Evitamos o uso de sementes e mudas originárias de populações de licuri de outras regiões e/ou Estados.
- Protegemos as mudas de licuri que existem nas áreas.

### BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

## 02 Acompanhamento da produção

Acompanhar a produção significa observar e anotar, ano após ano, tudo de importante que acontece na área de manejo extrativista. É uma etapa complexa que requer muito esforço e rigor na coleta de dados e execução de trabalho a campo.

No tema sobre a elaboração do Plano de Coleta foram apresentados instrumentos que podem ser usados no acompanhamento da produção e ressaltada a importância do estudo da área de manejo.

### RECOMENDA-SE PARA CADA SAFRA ANOTAR:

- Quantidade de cachos coletados;
- Número de palmeiras visitadas;
- Número de folhas coletadas;
- Períodos e os locais de coleta;
- Pragas e doenças encontradas;
- Quebra de copas por ventania ou doenças;
- Número de palmeiras jovens.



02

## Como é o acompanhamento da produção na sua área de manejo?

Como vocês fazem o acompanhamento da produção:

- Usamos cadernos ou fichas de campo para fazer anotações.
- Anotamos os problemas que aconteceram.
- Anotamos o aparecimento de mudas.
- Anotamos a quantidade de indivíduos visitados a cada safra.
- Anotamos o número de cachos e ou quilogramas de frutos nas áreas de coleta.
- Anotamos o número de folhas coletadas nas áreas de coleta.
- Anotamos o aparecimento de palmeiras produtivas (jovens que passaram a ser adultas).
- Anotamos a ocorrência de pragas, doenças ou outros danos às palmeiras, no momento da coleta.

### BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

