

PROCESSOS DE EXTRACÇÃO E MELHORAMENTO DO

óleo de palma



Programa de Desenvolvimento
Comunitário de São Domingos
– Kasumai –
Guiné-Bissau

CE: ONG-PVD/2002/020-858/GW

António Eduardo B. Leitão
Agrónomo e Investigador auxiliar do Instituto de Investigação Científica Tropical

Março de 2007

Autoria
António Eduardo B. Leitão

Composição
Instituto Marquês de Valle Flôr
Acção para o Desenvolvimento

Co-financiamento
Comissão Europeia

Apoio
IPAD - Instituto de Português
Apoio ao Desenvolvimento

Concepção gráfica
Diogo Lencastre

Impressão
Gráfica Europam, Lda.

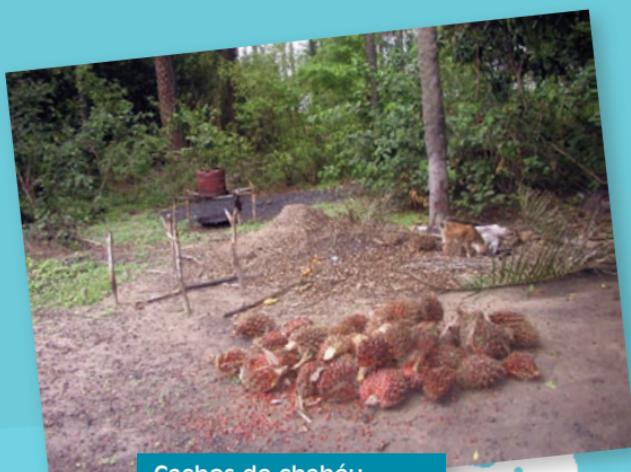
Tiragem
700 exemplares

Edição
Março de 2007

A presente publicação enquadra-se no âmbito do "Programa de Desenvolvimento Comunitário de São Domingos – Kasumai", promovido pela parceria entre as Organizações Não Governamentais para o Desenvolvimento portuguesas Instituto Marquês de Valle Flôr (IMVF) e Associação para a Cooperação Entre os Povos (ACEP) e a ONG guineense Acção para o Desenvolvimento (AD), co-financiado pela Comissão Europeia e com apoio do Instituto Português de Apoio ao Desenvolvimento.

O referido Programa, com início em Maio de 2003 e conclusão em Abril de 2007, pretende melhorar as condições de vida da população do Sector de São Domingos, situado na região de Cacheu, promovendo o desenvolvimento sustentado da zona de acordo com os seguintes objectivos:

- Diversificação produtiva e desenvolvimento das actividades transformadoras;
- Melhoria das condições de saúde e nutrição das populações locais;
- Melhoria do acesso à educação;
- Capacitação dos beneficiários e do parceiro local;
- Sensibilização da população para a necessidade de preservar o meio ambiente;
- Reforço e melhoria das dinâmicas de desenvolvimento comunitário já existentes.



Cachos de chabéu

No âmbito do primeiro objectivo, relativo à diversificação produtiva e desenvolvimento das actividades transformadoras numa óptica de reforço da segurança alimentar, apostou-se na introdução e difusão de tecnologias de transformação de produtos agro-alimentares, nomeadamente prensas de óleo para a produção de óleo de palma dado o carácter estratégico deste produto na região.

Foi seleccionado um perito na área da tecnologia alimentar com vista a realizar uma análise profunda de todo o processo de produção do óleo de palma e formular recomendações visando o aumento de qualidade e a promoção deste produto.

Neste âmbito, foi instalado um laboratório de análises do óleo de palma e formados técnicos durante as missões realizadas nos meses de Julho e Agosto de 2004, e em Fevereiro de 2005.



Esmagamento do chabéu no pilão



Cozedura dos frutos

Esta brochura pretende sintetizar os processos tecnológicos tradicionais de extração de óleo de palma e apresentar propostas de melhoramentos para cada uma das etapas.

Chama-se a atenção para o facto das alterações e melhorias propostas deverem ser vistas no contexto cultural, social e de prioridades das comunidades locais e nunca como pacotes tecnológicos que têm de ser aplicados integral e simultaneamente.

A estratégia do Programa Kasumai para o incremento da produção de óleo de palma no sector de São Domingos passa não pelo aumento da quantidade de óleo exportada mas pela apostila na melhoria da qualidade do produto como forma de conquistar os mercados externos dos países vizinhos.

Consideramos que, gradualmente, a valorização do coco-note e da produção de óleo de palmiste deverá ser incentivada como forma de aumentar o rendimento financeiro dos extractores de óleo.

Por fim, o sucesso do programa de óleo de palma só poderá ser efectivo se for entendido numa lógica de fileira, em que gradualmente se vão introduzindo melhorias no palmar, no sistema de corte, transporte e conservação dos cachos de chabéu, nos processos de extração, no controlo e certificação da sua qualidade, na melhoria dos circuitos de comercialização e na defesa de uma imagem de marca.

Primeira limpeza do óleo



A EXTRACÇÃO DO ÓLEO DE PALMA PASSO A PASSO PROCESSOS ACTUAIS E PROPOSTAS DE MELHORIA

1. O PALMAR

O palmar natural do sector de São Domingos predomina na bordadura das bolanhas ou na pene planície arenosa de Suzana-Varela. Constituído por *Elaeis guineensis* da variedade *Dura*, ocupa um lugar importante na economia familiar desta zona, uma vez que os seus produtos têm utilizações diversas: dos cachos de chabéu extrai-se o óleo de palma e de palmiste; da seiva o vinho de palma; com as folhas fabricam-se balaios e vassouras; o tronco é utilizado na construção de casas.

Esta variedade *Dura* produz um óleo de qualidade extra reconhecido nos mercados do Senegal e por isso mesmo pago a um preço superior.

A sobreexploração de vinho de palma e a idade do palmar provocam uma notória baixa de rendimento da produção de chabéu.

Melhorias recomendadas: rejuvenescer o palmar, substituindo gradualmente as árvores mais velhas e improdutivas, aumentando o espaçamento (8 por 8 metros, em triângulo).

"Candjirba"

Cozedura do bagaço após prensagem manual

2. CONSERVAÇÃO DOS CACHOS

As mulheres Felipes e Balantas, principais produtoras de óleo de palma, recorrem aos serviços de cortadores sazonais, geralmente Manjacos, que se deslocam especialmente para o efeito a partir do mês de Março.

Depois dos cachos cortados, armazenam-se para provocar o seu amadurecimento e assim facilitar a separação dos frutos do cacho. Muitas vezes o armazenamento prolonga-se por muitos dias dando origem à aceleração da fermentação, o que provoca a formação de ácidos gordos livres que, ao oxidarem, vão dar origem a um óleo de sabor amargo que se sente na garganta quando é consumido.

Melhorias recomendadas: não prolongar o período de armazenamento além de 6 dias, evitando a sua excessiva fermentação; esterilizar os cachos após a sua colheita ou então dar uma fervura, o que permite conservar a boa qualidade de sabor e acidez, além de facilitar o desprendimento dos frutos.



Abertura dos cachos e separação dos frutos

3. LIMPEZA DO CHABÉU

Primeiro usa-se uma catana para separar os frutos dos cachos de chabéu. Como têm picos, as pessoas magoam-se com frequência. Depois, utilizando balaios, vai-se separando várias vezes os frutos da palha e casca que os acompanham.

Melhoria recomendada: promover a utilização das cascas e palha como combustível nos fornos.

4. COZEDURA DO CHABÉU

Os frutos são cozidos em água durante 2 a 4 horas para facilitar o seu esmagamento e posterior extração do óleo.

Melhoria recomendada: construir fornos melhorados (fechados) que evitem perdas de calor, reduzam o consumo de lenha e diminuam o custo de produção como alternativa ao processo tradicional de cozedura (tambores assentes em pedras).

Preparação do óleo



5. DESPOLPAGEM, EXTRACÇÃO E ARMAZENAMENTO DO ÓLEO

Os frutos são esmagados num pilão ou num tanque, seguindo-se a cozedura da polpa em água durante cerca de uma hora. O bagaço e o coconote são retirados com o auxílio de uma vassourinha. A polpa é prensada à mão e/ou numa prensa manual. Após a primeira extracção, a polpa volta a cozer em água para se proceder à segunda extracção. De seguida o óleo fica a cozer cerca de mais 30 minutos para se separar da água, sendo retirado com o auxílio de uma concha ou cabaça e transferido (usando um filtro) para uma panela ao lume, para secar. Depois de arrefecer é armazenado em bidões, que deverão ser colocados em local ao abrigo do sol.

Melhoria recomendada: sensibilizar as mulheres para o aproveitamento do coconote para a produção de óleo de palmiste.



Apetrecho para retirar o coconote e o bagaço



Secagem do coconote

No âmbito da fileira, a comercialização deverá merecer especial atenção com vista à promoção de um óleo de qualidade. Neste âmbito, apresentam-se as primeiras recomendações:

- criar uma imagem de marca (label) nacional e internacional, com a designação "Óleo Kasumai", produzido em condições de higiene garantida, guardado em embalagens adequadas, atractivas e com rótulos sugestivos;
- assegurar um sistema de controlo e certificação da produção deste óleo de palma, baseado no Centro de Tecnologia Agro-Alimentar de São Domingos, que garanta ao comprador a legitimidade do óleo;
- melhorar os circuitos de comercialização através da criação de mercados especializados em óleo de palma, de locais específicos nas feiras habituais onde se vende óleo de palma e de uma organização de mulheres produtoras de óleo que façam a sua colecta local e realizem contratos de venda com comerciantes nacionais e estrangeiros;
- apostar na exportação de óleo de palma: numa primeira fase, para a sub-região do Senegal e Gâmbia, compradores de todo o excedente; posteriormente para Portugal, apostando no mercado étnico.



Prensagem manual

RECOMENDAÇÕES PARA A FILEIRA ÓLEO DE PALMA DE SÃO DOMINGOS

Nas reuniões de debate entre os diferentes membros da fileira óleo de palma (cortadores de cachos de chabéu, produtoras de óleo, comerciantes, conselheiros técnicos da AD, guardas florestais, funcionários alfandegários, responsáveis administrativos dirigentes de associações de agricultores) foram apresentados os seguintes estrangulamentos e recomendações:

Estrangulamentos

- A nível da **Produção**: período de “abafamento” do chabéu é muito prolongado (chega a atingir 20 dias); é difícil encontrar cortadores de cachos de chabéu, os quais cobram preços elevados, havendo permanentes conflitos entre proprietários de terrenos e cortadores; dificuldade em transportar chabéu do mato para casa; aumento da superfície de cajueiros que está a roubar terrenos ao palmar natural.
- A nível da **Extracção**: óleo não é filtrado adequadamente (muitas impurezas); grande parte das prensas são grandes, difíceis de transportar e manejar.
- A nível da **Comercialização**: taxas e impostos aplicados pelos agentes do poder local são exagerados; custo de transporte alto; para diminuir o custo de transporte, utilizam-se embalagens de maior tamanho difíceis de manejar; dificuldade em comprar localmente embalagens adequadas para óleo de palma.
- A nível da **Organização**: as mulheres não estão organizadas para defenderem os seus interesses e o preço do óleo de palma é determinado pelos comerciantes; não aproveitamento de subprodutos (óleo de palmiste, sabão e candjirba).

Recomendações

1. A nível da Produção:

- promover a utilização de carros de burro para transportar o chabéu do mato para casa (diminuir o período de abafamento e consequente diminuição de acidez);
- taxar a exportação de vinho de palma e vassouras de forma a desincentivar a sobreexploração das palmeiras e o seu envelhecimento precoce;
- sensibilizar os agricultores para não substituir o palmar por cajueiros;
- definir políticas de conservação do palmar em colaboração com o poder tradicional e local.

2. A nível da Extracção:

- priorizar o fabrico de prensas de óleo de palma de menor tamanho que facilitem a sua deslocação e agilizem o seu funcionamento;
- aumentar a distribuição de prensas;
- melhorar a higiene no processo de extracção, limpando prensas e embalagens.



Cozedura do óleo



3. A nível da Comercialização:

- melhorar as condições e locais de venda nos lumos já existentes (Elia, São Domingos, Sedengal e Ingoré);
- criar uma Loja de Venda de Produtos Agrícolas em São Domingos, com dependências nas tabancas, em que o óleo tenha preços diferentes segundo a qualidade, como forma de incentivar a melhoria dos processos de produção.

4. A nível da Formação:

- organizar sessões de formação de fabrico de sabão, produção de óleo de palmiste, controlo e certificação, higiene na produção, embalagem e marketing.

5. A nível da Organização da Fileira:

- promover associações de produtores e de comerciantes que articulem as suas actividades e se especializem nos respectivos domínios de intervenção;
- apoiar a montagem de um sistema de micro-crédito para promover a fileira de óleo de palma;
- divulgar, através das rádios e televisões comunitárias, informações dos mercados de óleo de palma de Bissau, Ziguinchor e Dakar (Senegal), Banjul (Gâmbia), de lumos locais, de preços praticados, custo de transporte e disponibilidade de embalagens.



RECOMENDAÇÕES PARA A MAXIMIZAÇÃO DOS PRODUTOS DO PALMAR

Numa perspectiva de sustentabilidade ambiental e de obtenção de recursos financeiros suplementares, sugere-se o fomento de práticas já existentes (mas por vezes pouco valorizadas) que permitem a maximização dos produtos do palmar:

- aproveitar o coconote, que não é vendido e é usado maioritariamente na alimentação dos suínos, para a extracção de óleo de palmiste (valorizando esta produção), fabrico de sabão e como combustível;
- utilizar a casca e palha dos cachos como combustível doméstico nos fornos e fogões;
- continuar a produzir vassouras e balaios através do corte de folhas do palmar mas garantindo que esta seja uma prática racional e não uma exploração abusiva;
- aproveitar o bagaço não só como combustível mas também para a alimentação animal;
- os restos dos cachos são utilizados principalmente para o fabrico de sabão escuro mas também podem ser usados como medicamento, para afugentar mosquitos e para a fumagem de peixe;
- o coconote é ainda utilizado para auxiliar a lavagem dos bidões que armazenam o óleo.



Pilagem do chabéu



Secagem do óleo

ORGANIZAÇÕES PROMOTORAS

O Instituto Marquês de Valle Flôr (IMVF) é uma Organização Não Governamental para o Desenvolvimento (ONGD) Portuguesa fundada em 1951, concentrando as suas actividades nas áreas da Cooperação para o Desenvolvimento, da Educação para o Desenvolvimento e da Ajuda Humanitária e de Emergência. Na área da Cooperação para o Desenvolvimento tem intervindo ao nível da luta contra a pobreza, através de projectos nas áreas de segurança alimentar/desenvolvimento rural, água e saneamento básico, apoio a actividades geradoras de rendimento, criação de infra-estruturas sociais básicas e assistência técnica, apoio e capacitação institucional, em zonas urbanas e rurais, apostando num desenvolvimento sustentado, assente no envolvimento responsável das comunidades. O IMVF intervém, desde 2001, em todos os países de expressão portuguesa.

A Acção para o Desenvolvimento (AD) é uma Organização Não Governamental Guineense, criada em 1991. A intervenção da AD concentra-se em termos temáticos nas seguintes áreas: soberania alimentar, reforço das organizações locais e comunitárias, comunicação social comunitária, formação profissionalizante e para o desenvolvimento, ensino comunitário e ambiental, cuidados primários de saúde, gestão ambiental dos recursos naturais, mutualismo, microcrédito e cidadania. Em termos geográficos, a AD desenvolve projectos integrados em Bissau (Bairro de Quelelé), São Domingos-Bigéne e em Cubucaré-Quitafine.

A parceria entre o IMVF e a AD remonta a 1999, tendo desde então desenvolvido vários projectos na área da segurança alimentar e desenvolvimento rural, abarcando outras componentes como a educação, a saúde, a comunicação comunitária e o reforço das organizações comunitárias locais.

Actualmente, a parceria IMVF/AD tem em curso os seguintes projectos:

- **Konkobai** – Acabar com a Fome nos Sectores de Bigene e São Domingos - Região de Cacheu – Guiné-Bissau, 36 meses (2005/2008), co-financiamento da Comissão Europeia (FOOD/2005/108-699);
- **U'an an** – Construir o Desenvolvimento Comunitário Sustentável na Região de Tombali: Eco-Turismo e Cidadania, 48 meses (2005-2009), co-financiamento da Comissão Europeia (ONG-PVD/2004/095-097) e do IPAD;
- **Woncame** – Garantir o Acesso, Disponibilidade e Utilização Estável de Bens Alimentares nos Sectores de Bedanda e Cacine – Região de Tombali, 36 meses (2007-2010), co-financiamento da Comissão Europeia (FOOD/2006/129-419).

CONTACTOS

Instituto Marquês de Valle Flôr
Rua de São Nicolau, 105
1100-548 Lisboa
Portugal
Tel: + 351 213256300
Fax: + 351 213471904
Email: comunicacao@imvf.org
Website: www.imvf.org

Acção para o Desenvolvimento
Bairro de Quelelé
Caixa Postal 606 - Bissau
Guiné-Bissau
Tel: + 245 251365
Fax: + 245 251365
Email: ad@mail.eguitel.com
Website: www.adbissau.org

Co-financiamento:



Apoio:



Esta publicação foi produzida com o apoio da União Europeia. O conteúdo desta publicação é da exclusiva responsabilidade do Instituto Marquês de Valle Flôr e não pode, em caso algum, ser tomado como expressão das posições da União Europeia.