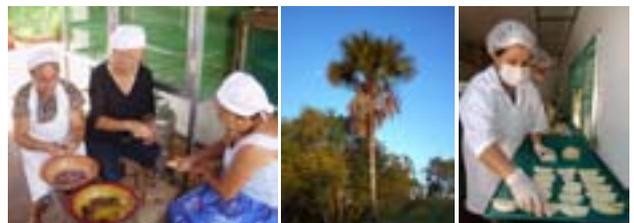




Cerrado que te quero Vivo!

Produtos e Meios de
Vida Sustentáveis
Apoiados pelo
Programa de Pequenos
Projetos Ecosociais
(PPP-ECOS)



Organizadores: Luis Carrazza e Isabel Figueiredo

Comissão Editorial: Andréa Lobo, Fábio Vaz, Donald Sawyer, Renato Araújo e Rebecca Abers

Projeto gráfico e diagramação: Luiz Daré

Apoio: Carolina Gomes, Cristiane Azevedo, Eric Sawyer, Igor de Carvalho, Luciano Silva, Márcia Braga, Marcos Fábio Alves, Mônica Nogueira, Paulo Henrique de Moraes, Sérgio Henrique Guimarães, Tereza Moreira e Yara Fortuna.

Esta publicação é uma realização do Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN) com apoio financeiro do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), do Programa de Pequenos Projetos Ecosociais - PPP-ECOS (GEF/PNUD), do Fundo Finlandês para Cooperação Local, da Fundação Doen e da União Européia.

Este documento é de responsabilidade do ISPN e não reflete a posição de seus doadores. Nas edições anteriores colaboraram a Pequi – Pesquisa e Conservação do Cerrado e o ICV - Instituto Centro de Vida.

Ao apresentar seus produtos, as comunidades e organizações beneficiadas pelo PPP-ECOS de forma alguma abrem mão de seus direitos sobre os recursos genéticos que utilizam ou sobre o conhecimento tradicional associado. Ao mesmo tempo, as diversas entidades que apoiam a divulgação dos produtos defendem que o acesso aos recursos genéticos e conhecimentos tradicionais deve respeitar as comunidades, a legislação brasileira e a Convenção da Diversidade Biológica, da qual o Brasil é signatário.

Fotos:

Luiz Trazzi - fotos de todos os produtos

Igor de Carvalho – fotos das páginas 4, 5, 7, 18 e 26

Carlos Goldgrub – fotos das páginas 7, 16, 20, 24, 28, 29, 30, 31, 32 e 33

Isabel Schmidt - fotos das páginas 7, 14, 15

Luis Carrazza – fotos das páginas 1, 3, 6, 10, 11, 17, 19 e 22

Ecoa/Ceppec - fotos das páginas 13, 21

Guilherme Alves – foto da página 3

Fernando Tatagiba – foto da página 1

Acervo ISPN – foto das páginas 3, 7, 8, 12, 23, 25 e 27

Acervo Agrotec - foto da página 1

Acervo Amavida - foto da página 25

Acervo FrutaSã - foto da página 27

Carrazza, Luis & Figueiredo, Isabel (orgs).

Cerrado Que Te Vivo! – Produtos e Meios de Vida Sustentáveis Apoiados pelo Programa de Pequenos Projetos Ecosociais (PPP-ECOS).

Brasília.

Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). 2010.

ISBN: 978-85-63288-00-4

Para mais informações sobre o PPP-ECOS:

Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN)

SCLN 202 - Bloco B - Salas 101/104

CEP 70832-525 - Brasília - DF

Telefax: (61) 3327.8085

E-mail: instituto@ispn.org.br

Site: www.ispn.org.br

Sumário



Gigante ameaçado 4

Uso sustentável da
biodiversidade como estratégia de conservação 6

Um catálogo de produtos ecossociais 8

Central do Cerrado 9

Produtos

Tecelagem 12

Capim dourado 14

Óleos 16

Macaúba 18

Babaçu 19

Baru 20

Pequi 22

Apicultura e meliponicultura 24

Polpas e frutas desidratadas 26

Conservas, geléias e doces 28

Chás, condimentos e produtos diversos 30

Organizações de produtores

ABIPA, AGROTEC E ANSA 34

ASFA, ASSEMA e Associações de Artesãos de
Capim Dourado 35

ATIX, CAV/AAPIVAJE e CEPPEC 36

Chico Fulô, Comprup e Cooperfruto 37

Cooperjap, Cooperativa Grande Sertão e FASE/MT 38

Fortaleza do Baru de Pirenópolis, FrutaSã, Meliponina 39

Pacari, Pé de Serra, Promessa de Futuro e
Riacho D'Anta 40



Gigante ameaçado

A savana mais rica em biodiversidade do mundo, o Cerrado brasileiro reúne, em uma grande variedade de paisagens, mais de 15 mil espécies de plantas e de 1.570 espécies de animais, sem contar as espécies ainda desconhecidas que, devido à atividade humana, podem ser extintas antes mesmo de serem catalogadas.

Entre chapadas e vales, com uma vegetação que vai do campo às matas de galeria, o Cerrado se estende por uma vastidão de 2 milhões de km², ocupando quase um quarto do território nacional. Atravessa, em linha reta, mais de 1.200 km de Leste a Oeste e mais de 1.000 km de Norte a Sul, no centro do Brasil. Com toda a sua exuberância, entre águas cristalinas, flores e frutos, esta é a paisagem dominante nos estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Minas Gerais, Tocantins, Piauí e Distrito Federal, além de ser encontrado também em outros seis estados brasileiros.

Pouco alterado até a década de 1950, o Cerrado vive atualmente forte descaracterização. O “jardim das árvores tortas” está se convertendo rapidamente em mares de soja, algodão, cana-de açúcar e eucalipto e em pastagens para crescentes rebanhos de gado. Ameaçado pela exploração desordenada da fronteira agrícola, que já ocupa quase 50% da região, o Cerrado possui até agora menos de 2% de sua área protegida por unidades de conservação. Mais do que sua exuberante biodiversidade, a atual devastação põe em risco uma região que é o berço das águas das principais bacias hidrográficas brasileiras, além de base de sobrevivência cultural e material de um grande número de habitantes, que têm no uso de seus recursos a fonte de sua sobrevivência.





Uso sustentável da biodiversidade como estratégia de conservação

Donald Sawyer*



*Assessor do Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), que responde pela Coordenação Técnico-Administrativa do Programa de Pequenos Projetos Ecossociais (PPP-ECOS) com apoio do Fundo para o Meio Ambiente Mundial (GEF) por meio do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD).

Impressionados pela velocidade com que a paisagem do Cerrado vem se convertendo em pastagens e lavouras – atingindo 21 mil km² de desmatamento por ano – a sociedade brasileira e o governo estão revendo as estratégias de conservação para o bioma. A solução convencional tem sido criar unidades de conservação federais, estaduais, municipais e particulares, com pouca ou nenhuma presença humana. Essa solução, além de implicar elevados custos, especialmente onde as terras não são públicas, mostrou-se insuficiente, uma vez que conserva apenas alguns pontos da vasta região. Quando desloca comunidades, pode ser injusta.

Em anos recentes, o escopo espacial da estratégia tem-se ampliado no sentido de contemplar os entornos das unidades de conservação. Procurando estabelecer parcerias com as populações que vivem nos arredores, diversas iniciativas promovem educação ambiental, gestão compartilhada, corredores de biodiversidade, mosaicos e apoio a atividades produtivas sustentáveis. No entanto, essas estratégias continuam focalizando espaços geográficos restritos, sem influir na acelerada destruição do Cerrado. Como consequência não reduzem os impactos negativos sobre os recursos hídricos ou as emissões de gases de efeito estufa decorrentes do desmatamento, da pecuária e das lavouras.

Há que se lembrar que o Cerrado abriga grande variedade de comunidades indígenas, quilombolas, agroextrativistas e agricultores camponeses, que têm conservado grandes áreas naturais por sucessivas gerações. Uma vez que é vital manter em pé o Cerrado, a fonte de seu sustento, essas populações podem atuar como vigilantes e guardiões.

O avanço da fronteira agrícola destrói as atividades extrativas, uma vez que implica a substituição completa da cobertura vegetal. Por outro lado, a agricultura familiar camponesa e o agroextrativismo são importantes aliados da conservação com

escala de paisagem, uma vez que mantém grande parte da diversidade da vida no Cerrado, dos estoques de carbono e dos ciclos hidrológicos.

As práticas de uso sustentável têm fortes raízes culturais, baseadas em conhecimentos tradicionais sobre a flora e a fauna. Os saberes tradicionais são produzidos de forma coletiva, com base em ampla troca de informações, sendo transmitidos oralmente de uma geração para outra. Este acervo constitui um patrimônio cultural e científico de grande relevância, que deve ser igualmente conservado. Em alguns pontos, pode incorporar inovações tecnológicas.

Estimular e valorizar o uso sustentável da sociobiodiversidade do Cerrado constitui, portanto, uma estratégia fundamental, se não a única alternativa viável. O Programa de Pequenos Projetos Ecosociais (PPP-ECOS) tem se dedicado a apoiar iniciativas de conservação voltadas para os meios de vida sustentáveis no bioma, ou seja, formas de produção e de geração de renda capazes de conciliar a conservação ambiental e o bem-estar social.

Além de beneficiar diretamente as populações pobres e marginalizadas, o uso sustentável da biodiversidade estimula a permanência dos agroextrativistas no campo. Embora não possa concorrer economicamente com o agronegócio, oferece alternativas à migração para as cidades ou para novas fronteiras agrícolas, cujas conseqüências costumam ser decepcionantes.

Em 15 anos de atividades no bioma, o PPP-ECOS apoiou mais de 300 projetos ecosociais, combinando a conservação de ecossistemas com a geração de renda monetária e não monetária, para melhor qualidade de vida nas comunidades. Cerca da metade dos projetos são de produção e comercialização de produtos do uso sustentável da biodiversidade.

Uma das lições aprendidas no PPP-ECOS refere-se à necessidade de apoiar e desburocratizar a comercialização da produção agro-extrativista camponesa, como meio de estimular a sustentabilidade econômica e, portanto, a autonomia das comunidades. Os produtos apresentados neste catálogo, provenientes de uma amostra dos projetos, são apenas uma pequena vitrine das possibilidades que o Cerrado tem a oferecer.

Esperamos que o presente catálogo sirva para estimular outros empreendimentos a percorrerem o mesmo caminho, em busca de um modelo mais sustentável para o Cerrado, com aumento de renda, segurança alimentar e nutricional, direitos e dignidade, aliados à manutenção das funções ecológicas – de água, biodiversidade e clima – que são importantes para o bioma e todo seu entorno continental.

Projetos Apoiados pelo PPP-ECOS (1995-2008)



Um catálogo de produtos ecossociais

Luis Carrazza*



Qualidade de vida para quem produz e para quem consome

Os produtos apresentados neste catálogo trazem consigo as cores, os sabores, as texturas e os aromas regionais que traduzem algum tipo de cultura e conhecimento associados aos modos de vidas sustentáveis das comunidades apoiadas pelo PPP-ECOS.

A produção ecossocial gera produtos de qualidade e combina conservação do Cerrado com inclusão social, segurança alimentar e geração de renda para as comunidades produtoras. Propicia qualidade de vida para quem produz e para quem consome.

As páginas a seguir contêm vários produtos desenvolvidos pelos empreendimentos comunitários que a cada dia vêm superando as barreiras e exigências impostas pelo mercado e pela legislação vigente.

O objetivo principal deste catálogo é promover os produtos e meios de vida sustentáveis do Cerrado apoiados pelo PPP-ECOS. O catálogo busca dar visibilidade às riquezas do Cerrado e seus povos, fortemente ameaçados pelo desmatamento e pela carência de políticas voltadas para a promoção de meios de vida sustentáveis e para a conservação ambiental.

Por outro lado, pretende agregar o conteúdo ecossocial existente nestes produtos e fazer a ponte entre a produção e o consumo, possibilitando a geração de negócios e parcerias para as comunidades junto aos mercados cada vez mais sensíveis ao conceito do desenvolvimento sustentável. Catalisa oportunidades para que as comunidades possam se empoderar e aprimorar cada vez mais a sua capacidade produtiva, preservando sua identidade cultural e a capacidade de conviver e conservar o Cerrado.

De forma crescente, essas iniciativas pioneiras, trazem para o mercado produtos inovadores, demonstrando sua capacidade de resistir e se reinventar com o tempo. A maioria delas integra atualmente a Central do Cerrado, uma iniciativa coletiva estabelecida entre os empreendimentos comunitários para promover e comercializar esses produtos.

*Luis Carrazza é assessor técnico do ISPN/PPP-ECOS e secretário executivo da Central do Cerrado.

Central do Cerrado



A Central do Cerrado é uma central de cooperativas que promove a inserção dos produtos comunitários de uso sustentável do Cerrado nos mercados.

Foi estabelecida em 2005 por um conjunto de organizações apoiadas pelo Programa de Pequenos Projetos Ecossociais (PPP-ECOS), que demonstravam capacidade de produção com qualidade e em quantidade, porém apresentavam dificuldades para o escoamento da produção. Para a constituição da Central do Cerrado foram estabelecidos os seguintes critérios de participação:

- Entidade apoiada pelo PPP-ECOS;
- Entidades com linha de produção desenvolvida (histórico de produção);
- Organização com espaço apropriado para beneficiamento da produção;
- Gestão democrática com processos participativos de tomada de decisão;
- Organizações com práticas de manejo ambientais sustentáveis e socialmente justas;
- Produtos de qualidade com dificuldade de escoamento da produção; e
- Relação de confiança mútua entre a entidade e ISPN.

A Central funciona como um braço comercial das organizações envolvida. Busca mercados diferenciados que reconhecem e valorizam os aspectos sociais e ambientais envolvidos.

Promove a prospecção de mercados e apóia os empreendimentos na adequação da produção às exigências dos mercados identificados. Promove intercâmbios e apoio técnico para a melhoria dos processos produtivos, organizacionais e de gestão dos empreendimentos.

Em função dos diferentes estágios dos empreendimentos em relação ao nível de formalidade dos produtos (registros sanitários, fiscais, etc), condição de apresentação (embalagem, rotulagem, etc) e escala de produção, foi estabelecida uma estratégia de comercialização diversificada para acesso aos mercados no varejo e atacado.

Além da venda direta dos produtos em eventos e pela internet, a Central do Cerrado comercializa brindes ecossociais, cestas temáticas e produz lanches e coquetéis ecossociais para reuniões e eventos de degustação. No atacado a Central distribui seus produtos para empórios, empresas e indústrias.

Conheça a Central do Cerrado

www.centraldocerrado.org.br

(61) 3327 8489



Produtos





Tecelagem

Lã de carneiro tingida com pigmentos naturais, extraídos de plantas do Cerrado, como jenipapo, barbatimão, aroeira e angico. Fios de anafaiá, um subproduto do bicho da seda. Fibras extraídas de palmeiras nativas, da taboa, das palhas de milho, arroz, bananeira. Sementes da flora local para decorar. Esses são os ingredientes que as mãos habilidosas das mulheres do Assentamento Andalucia, em Mato Grosso do Sul, transformam em peças originais. Fiandeiras, tecelãs, tintureiras e costureiras realizam a produção de bolsas, xales, mantas, tapetes, cortinas, jogos americanos, entre outros produtos que conquistaram grande aceitação no mercado.



Bolsa de algodão para evento

Bolsa de algodão para compras

Bolsa de algodão para evento

Bolsa de mão com fibra vegetal de milho e barbante

Bolsas com alça em barbante colorido

Jogos americanos com quatro peças de 35 cm X 40 cm, em palha de arroz ou de milho e barbante



Porta-copos: seis peças em milho, taboa ou rami com lã de carneiro tingida ou barbante



Cachecol em fios diversos nas cores pink, verde, vermelho, mostarda, ferrugem e branco com rosa



Chapéu feito em barbante e tecido



Tapete em barbante colorido nas cores marinho e azul, 47 cm X 98 cm

Centros de mesa em palha de arroz ou de milho e barbante

Passadeiras em fibras de milho, taboa ou bananeira e barbante



Manta de sofá, 100 cm X 248 cm, em lã de carneiro tingida com pigmentos naturais



Mais do que peças tecidas para gerar renda, os produtos gerados no assentamento criam sonhos, auto-estima e uma vida nova para essas famílias. Mulheres, que não conheciam a arte de tecer, hoje capacitam outros grupos dentro e fora do Mato Grosso do Sul.

Capim Dourado

A comparação com o ouro é inevitável. O capim dourado (*Syngonanthus nitens*) chama atenção no campo e nas peças tecidas pelas artesãs de comunidades remanescentes de quilombos do Jalapão, em Tocantins.

Nas mãos experientes dessas mulheres, a haste do capim dourado, tecida com a “seda” das fibras de buriti (*Mauritia flexuosa*), transforma-se em objetos que primam pelas formas arredondadas e pelo brilho farto.



Colares



Brincos



Pulseiras



Prendedores de cabelo



Bolsas





Vasos e potes

Cestas e fruteiras

Chapéus

Mandalas em tamanhos grande e pequeno

Suportes



As peças artesanais representam uma tradição transmitida de mães para filhas há quatro gerações e constituem a principal fonte de sustento para comunidades que vivem nas proximidades do Parque Estadual do Jalapão, em Tocantins.

O extrativismo, desde que realizado de acordo com práticas de manejo sustentável, constitui alternativa de conservação dos campos úmidos, próximos às veredas, onde o capim cresce em abundância.

Óleos

O Cerrado é pródigo em plantas oleaginosas. Pequi, buriti, baru, macaúba, gueroba, babaçu e tantas outras espécies fornecem óleos que possuem múltiplas aplicações. Dos usos culinários, medicinais e cosméticos às mais recentes experiências relacionadas à produção de biodiesel, todas as aplicações apontam para a possibilidade de se conservar espécies e paisagens típicas deste bioma. Processados com crescente qualidade, os óleos acenam também com a possibilidade de geração de renda para milhares de famílias, que sobrevivem tradicionalmente graças à sua extração e beneficiamento, sem agressões ao meio ambiente.

Amostras dos óleos produzidos pela Grande Sertão: pequi, rufão, macaúba, buriti, gergelim, maracujá, amendoim e girassol.



Óleos de gergelim Agrotec 80 ml

Óleos de gergelim com alecrim da Agrotec 80 ml

Óleo de baru Agrotec 80 ml





Óleo de babaçu filtrado orgânico
COPPALJ/ASSEMA

Óleo de amêndoa com essência Pacari
Para massagem e hidratação.
120 ml



Óleo de amêndoas de gueroba Pacari
Aroma natural, para massagem e hidratação.
120 ml



Óleo de pequi Grande Sertão
85 ml

Óleo de Pequi Japonvar Alimentos
50 ml



Óleo de Macaúba UBCM
60 ml



Os grupos produtivos do Cerrado começam a se voltar para o promissor mercado dos óleos. Além da Pacari, que desenvolve uma linha de cosméticos com base na palmeira gueroba, há a Agrotec, que produz óleos culinários de baru, gergelim e alecrim. A Cooperativa Grande Sertão diversificou sua produção com espécies nativas e exóticas, a comunidade Riacho D'Antas, em Minas Gerais, extrai óleo de macaúba, a Japonvar produz óleo de pequi, e a ASSEMA dedica-se à extração e beneficiamento de óleo de babaçu.

Macaúba

A macaúba é uma palmeira abundante no Cerrado brasileiro, especialmente no norte de Minas Gerais onde possibilita a geração de renda para as famílias extrativistas. A macaúba (*Acrocomia aculeata*) é uma palmeira de muitas utilidades. Possui frutos comestíveis, frequentemente consumidos *in natura* pelas populações locais. A polpa do coco produz doces, paçocas, geléias e cocadas. Do miolo do tronco se faz uma fécula nutritiva, as folhas são forrageiras e possuem fibras têxteis usadas na confecção de redes e linhas de pesca. A madeira é usada em construções rurais. A amêndoa se transforma em torta para alimentação do gado. Mas é o óleo, extraído da polpa e da amêndoa dos frutos, que se tornou o seu produto mais valioso. Transparente e incolor, o óleo da macaúba pode ser usado na composição do biodiesel, fino e comestível, o óleo de macaúba se compara ao azeite de oliva, mas pode ser usado também na composição do biodiesel, na produção de sabão e margarina, além de possuir propriedades medicinais, como analgésico.



Sabão líquido de macaúba UBCM.
5 l



Detergente líquido de macaúba UBCM
500 ml



Sabão de coco macaúba com glicerina UBCM
200 g



óleo corporal UBCM
em embalagem de 60 ml



Xampu de óleo de macaúba UBCM.
350 ml



Babaçu



Sabonete Babaçu Livre/ AMTR/ASSEMA, de óleo de babaçu, sacarose e mel 90 g

Papel artesanal de fibra de babaçu. AJR/ ASSEMA



Pasta

Sacola

Bloco

Crachá

Caixa

Cadernos



Colares de endocarpo e sementes. ASFA



Mesocarpo de babaçu Bio Nutri/COPAESP/ASSEMA



Mesocarpo de babaçu. Grupos Margaridas e Frutos da Terra/FASE. 250 ml

Os babaçuais recobrem uma extensa faixa do território brasileiro na transição entre o Cerrado e a Floresta Amazônica. Trata-se de uma paisagem marcada por modos de vida típicos nos estados de Tocantins, Pará, Maranhão e Piauí. Embaixo das copas do babaçu (*Orbignya phalerata*) milhares de famílias extraem e quebram coco babaçu. O óleo da amêndoa tem 68 diferentes aplicações industriais, entre elas o biodiesel e produtos cosméticos. A torta gerada pela prensagem do óleo constitui alimento rico para os animais. O mesocarpo é nutritivo e medicinal. As cascas do coco se transformam em carvão. Troncos e palhas servem para a construção de moradias e a confecção de objetos artesanais, entre os quais o papel. Por tudo isso, as populações extrativistas nesses estados, em especial, as quebradeiras de coco, lutam para preservar essa palmeira, de valor socioambiental inestimável para a região, transformando seus usos e costumes tradicionais em produtos ofertados ao mercado.



Baru

Nas manchas de terras férteis do Cerrado, lá está o baru (*Dipteryx alata*), conhecido também como cumbaru, barujó, feijão-coco, castanha-de-burro, pau-cumaru e imburana-brava. Tal como o nome, em cada lugar se conhece um uso diferente para essa planta.

Árvore leguminosa de copas amplas, do baruzeiro muito se aproveita. A polpa do fruto, adocicada, é comestível e muito apreciada também pela fauna. Energética, rica em proteínas e sais minerais, a castanha representa alternativa para a segurança alimentar. Pode ser comida tostada ou enriquecer a composição de produtos, como granola, biscoitos e doces. O óleo extraído da amêndoa tem propriedades antirreumáticas. Da casca do fruto se faz carvão, poupando, dessa forma, a derrubada de árvores.



Castanha de baru torrada
Fortaleza do Baru de Pirenópolis
200 g



Castanha de baru tostada
Agrotec
100 g



Barrinhas de baru, mel, farinha
de jatobá e mandioca Agrotec
50 g





Castanha de baru tostada
Promessa de Futuro
50 g / 100 g



Castanha de baru torrada com sal
COMPRUP
35 g / 200 g / 500 g / 1 kg



Castanha de baru tostada
CEPPEC
100 g



Óleo de baru Agrotec
80 ml



Castanha de baru tostada
CEPPEC
70 g



Pela sua tradição e versatilidade, o baru tornou-se “fortaleza” do movimento *Slow Food* e espécie de carro-chefe de muitas iniciativas econômicas de pequenos produtores nos estados de Goiás, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Distrito Federal e Minas Gerais. Aqui estão produtos de algumas delas: Promessa de Futuro, Agrotec, COMPRUP e CEPPEC.

Pequi

O fruto do pequi (*Caryocar brasiliense*) tem uma verdadeira história de amor com a culinária goiana e sua fama estende-se por todo o Centro-Oeste e pelo norte de Minas Gerais. O forte sabor e o inconfundível aroma fazem a glória dos pratos típicos da região, como a galinhada com pequi.

Propriedades medicinais não lhe faltam. É rico em vitaminas A, C e E, em sais minerais, como fósforo, potássio e magnésio. Combate a formação de radicais livres no corpo, prevenindo tumores e o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O poeta cearense Patativa do Assaré chegou até mesmo a associar o pequi ao fruto proibido, por suas supostas propriedades afrodisíacas.

Pequi desidratado em lascas
Agrotec
100 g



Pequi desidratado pulverizado
Agrotec
100 g



Conserva de polpa de pequi
Japonvar Alimentos
585 g





Paçoca de pequi com carne de sol e farinha de pequi Japonvar Alimentos 250 g / 500 g



Castanha desidratada de pequi (natural, com sal ou caramelizada) Japonvar Alimentos 50 g



Crema de pequi Japonvar Alimentos 140 g



Pequi congelado Grande Sertão 300 g

Óleo de pequi Japonvar Alimentos 50 ml



Óleo de pequi Grande Sertão 85 ml



Além da tradicional conserva de polpa, as cooperativas Grande Sertão e Cooperjap, de Minas Gerais, e a Agrotec, de Goiás, apostam na diversificação dos produtos. Aliando praticidade e sabor, surgem o crema de pequi, o pequi desidratado em lascas e pulverizado, em forma de farinha, paçoca e até mesmo de castanha desidratada.

Apicultura e meliponicultura

A abundância de flores no Cerrado é um convite à criação de abelhas. Sejam nativas, sejam africanizadas, motivos não faltam para criá-las. A presença de abelhas revela promessa de colheita farta e mais opções de alimentos à mesa. Traz a necessidade de conservar a vegetação nativa e maiores possibilidades de renda extra.

Por isso, muitas organizações apostam na produção de mel. E o resultado são criações cada vez mais profissionais, com aprimoramento das técnicas de manejo, extração, envasamento e comercialização. Alguns méis chegam mesmo a conquistar mercado externo e a obter certificação internacional.



Natmel de abelhas tiúba
Amavida
65 g / 235 g



Sachês de mel Bom Sem Base/CAV
200 g



Extrato de própolis Bom
Sem Base/CAV
20 ml





Natmel de abelha tiúba Melipolina
1,4 kg



Própolis de abelha nativa
em natmel Melipolina
65 g



Extrato de pólen de abelhas
tiúba Melipolina
12 g



Mel das Flores Abipa
500 g / 1 kg



Mel do Jequitinhonha AAPIVAJE
500 g



Mel da Agrotec
200 ml



Mel Grande Sertão
380 g



Mel orgânico ATIX (certificado pelo
Instituto Biodinâmico - IBD)
500 g



Com a marca Meliponina, a Amavida diversifica a sua produção de natmel, própolis e pólen de abelhas tiúba e uruçu. As entidades CAV, Apivaje, Grande Sertão, Agrotec e ATIX apostam na força e na produtividade da africanizada *Apis mellifera*.

Polpas e frutas desidratadas

É por meio das polpas e das frutas desidratadas que o sabor e a textura dos frutos do Cerrado chegam à mesa de quem mora nas cidades. Umbu, cajá, coquinho azedo, mangaba e dezenas de outras plantas transformam-se em sucos e em pratos que emprestam sabor e nutrição ao dia-a-dia.

As polpas são produzidas em fábricas modernas, dentro de estritas normas de higiene e sem aditivos químicos. As frutas desidratadas representam estratégias de aproveitamento dos longos períodos de seca do Cerrado para a conservação dos alimentos.



Frutas desidratadas Agrotec
Banana, abacaxi, mamão, caju-do-campo
100 g



Caju-do-campo cristalizado
Agrotec
100 g

Suco de maracujá Pé de Serra
300 ml



Frutas desidratadas Bom Sem Base/CAV
Manga, abacaxi e banana
100 g





Polpas FRUTASÃ
Murici, juçara (açai do Cerrado), cajá, bacuri, cupuaçu, buriti, tamarindo, caju, abacaxi, goiaba, manga e maracujá
100 g



Polpas Cooperativa Grande Sertão
Goiaba, araçá, panã, coquinho azedo, tamarindo, maracujá nativo, seriguela, acerola, umbu, mangaba, jaboticaba, manga e abacaxi
100 g



Polpas Araguaia (ANSA)
Buriti, cajá, murici, muricizão, caju, abacaxi e acerola
100 g



Os empreendimentos aliam a finalidade social com a defesa do meio ambiente. Garantem segurança alimentar, trabalho e renda para populações indígenas e extrativistas e, ao mesmo tempo contribuem para preservar uma das mais ricas e belas paisagens: o Cerrado do Brasil Central.

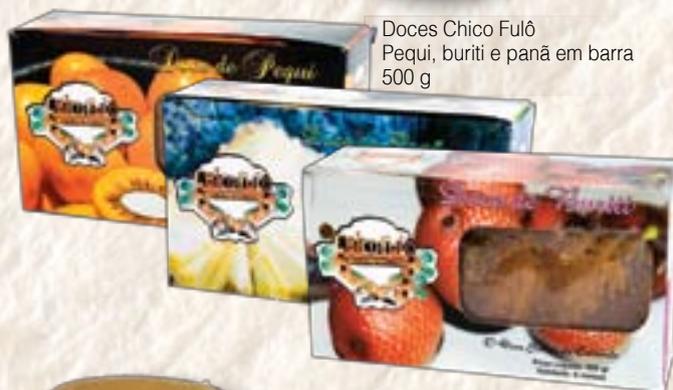
Conservas, geleias e doces

O que era uma estratégia de aproveitamento dos alimentos durante a safra está se transformando cada vez mais em opção de renda. A produção de doces, compotas, geleias e diferentes tipos de conservas salgadas é artesanal.

Algumas receitas aproveitam os sabores e os saberes do Cerrado no trato com frutas como cagaita, mangaba, murici, buriti. Outras utilizam alimentos comuns, de roça, horta e quintal, mas com alguns diferenciais: são cultivados de acordo com técnicas que conservam os solos, sem agrotóxicos, de forma consorciada com outras plantas nativas, em sistemas agroflorestais.



Picles Promessa de Futuro: abóbora inteira e em rodela, milho e pepino 290 g



Doces Chico Fulô Pequii, buriti e panã em barra 500 g



Conserva de legumes Pé de Serra 500 g



Geléia de cagaita Chico Fulô 250 g





Chutney Promessa de Futuro
manga e banana
250 g



Geléia Promessa de Futuro
Hibiscus com canela, hibiscus puro, cagaita,
manga, jaboticaba e tangerina
290 g



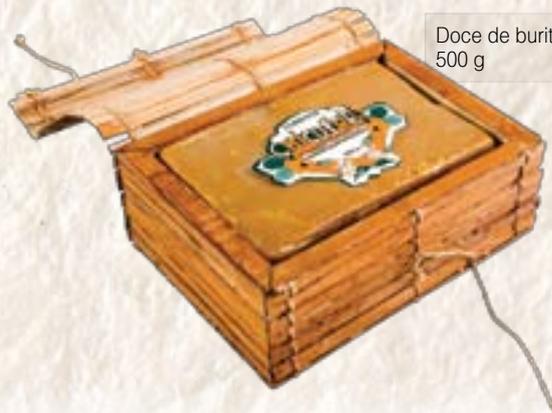
Bombons Chico Fulô
cagaita, pequi, buriti e baru.



Geléia de limão Pé de Serra
250 g



Rapadurinha Grande Sertão
25 g



Doce de buriti Chico Fulô
500 g



A Associação de Desenvolvimento Comunitário de Caxambu responde pela linha de produtos Promessa de Futuro. A marca Chico Fulô é do Movimento do Graal do Brasil, de Buritizeiro/MG. E os produtores do Assentamento Santa Lúcia, em Bonito, Mato Grosso do Sul, respondem pelo rótulo Pé de Serra. As três marcas comercializam produtos sem conservantes e outros aditivos químicos prejudiciais à saúde.

Chás, condimentos e produtos diversos

Das hortas, dos pomares e das roças das famílias de pequenos agricultores sai grande diversidade de alimentos, chás, temperos, fitoterápicos e bebidas.

Essas “miudezas” dos arredores das moradias garantem renda para as famílias e trazem produtos de procedência garantida para quem os compra.



Licor de tangerina Chico Fulô
300 ml



Vinho de caju e licor de açaí Meliponina
200 ml



Cachaça Grande Sertão
700 ml



Açafrão em pó Agrotec
100 ml



Farinha de jatobá CEPPEC
100 ml



Chás e condimentos Phyto Brasil/Agrotec
tomilho, alecrim, menta e melissa
15 g / 25 g



Chás e condimentos
Phyto Brasil /Agrotec
tomilho, alecrim, menta
e melissa
15 g / 25 g



CHÁ DE
HIBISCUS



Chá de hibiscus
Promessa de Futuro
50 g

FEIJÃO AZUKI



Feijão azuki
Promessa de Futuro
500 g



Fitoterápicos Phyto Brasil/Agrotec
tintura e plantas secas
equinácea e quebra-pedra

Farinha de jatobá Agrotec
50 g



Açúcar mascavo
Bom Sem Base 1 kg



A Agrotec produz uma linha de chás, temperos e óleos essenciais, além de farinha de jatobá e fitoterápicos. A Promessa de Futuro investe em chás, na farinha de mandioca e no feijão azuki. A Bom Sem Base aposta no mercado diferenciado do açúcar mascavo. Da Grande Sertão vem a cachaça. A Chico Fulô resgata a receita de licor de tangerina e a Meliponina produz vinho de caju e licor de açai.

Organizações de produtores







ABIPA

Contato

Associação dos Apicultores do
Bico do Papagaio
Rua João Heitor da Costa, nº 116
Centro - Augustinópolis - TO
77.960-000
Tel.: (63) 3456.1407
E-mail: apatobico@uol.com.br

A Associação dos Apicultores do Bico do Papagaio foi fundada em 1990 com o objetivo de gerar opção de renda, por meio da criação de abelhas, para os produtores do norte de Tocantins. A organização, com sede no município de Axixá, beneficia 256 famílias de oito assentamentos de reforma agrária. Além da produção e da comercialização do mel de *Apis mellifera* e de abelhas nativas, a entidade dedica-se à confecção de objetos artesanais utilizando palha de buriti e sementes do Cerrado.

A produção de mel alcança três toneladas por ano. Esse volume é comercializado com a marca *Mel das Flores* em potes plásticos de volumes variados e também em sachês. A Abipa comercializa seus produtos em feiras locais e regionais e também por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Conta, para isso, com a assessoria da Alternativa para a Pequena Agroindústria no Tocantins (APA-TO) e da Universidade de Imperatriz-MA, que pesquisa a qualidade do mel produzido por seus associados.



AGROTEC

Contato

Centro de Tecnologia Agroecológica
de Pequenos Produtores (Agrotec)
Av. Deputado José de Assis, s/nº
Centro – Diorama – GO
76260-000
Tel.: (64) 3689.1165
E-mail:phytoBrasil@hotmail.com

Num Projeto Piloto de 125 hectares, em Diorama-GO, a Agrotec realiza, desde o início dos anos 1990, o enriquecimento, a conservação e o manejo sustentável dos recursos da biodiversidade do Cerrado. As atividades envolvem 24 agricultores familiares, que desenvolvem produtos integrais, com originalidade genética, ecológica, cultural, consorciando cultivos de plantas adaptadas com espécies nativas do Cerrado, de forma a viabilizar a conservação do Cerrado em pé e a integração do trabalhador no meio rural com produção sustentável, emprego, renda e profissionalização.

A Agrotec aposta na diversificação de produtos, como chás, condimentos, óleos essenciais, frutas secas e cristalizadas, castanha de baru, pequi, jatobá, artesanato, plantas medicinais e medicamentos fitoterápicos. Uma novidade é o nutri do Cerrado, barrinha de cereais composta de baru, mel e farinhas de jatobá e mandioca. Realiza também cursos de capacitação de agricultoras/es familiares, assentadas/os de reforma agrária, técnicos, gestores e profissionais da saúde, visitas técnicas e turismo orientado etc. O trabalho com plantas medicinais tem sido prioridade, com a inserção dos medicamentos fitoterápicos nos postos de saúde do SUS da região. A entidade ainda desenvolve, de forma pioneira e experimental, criação de animais silvestres.



ANSA

Contato

Associação de Educação e
Assistência Social Nossa Senhora
da Assunção
Av. José Fragelli, 1050 – Vila Nova
São Félix do Araguaia – MT
78670-000
Tel.: (66) 3522.1419 / 3522.1638
Fax: (66) 3522.1535
ansaraguaia@ansaraguaia.org.br
www.ansaraguaia.org.br

Entidade criada em 1974, a ANSA presta assistência à população do Baixo Araguaia, no Estado de Mato Grosso, por meio da formação de lideranças das comunidades de agricultores familiares e aposentados, bem como das populações indígenas Karajá e Xavante, que vivem nos municípios de São Félix do Araguaia, Novo Santo Antônio e Luciara. Suas ações buscam resgatar e valorizar as culturas locais, promover a saúde, a educação para a cidadania, a economia solidária e o desenvolvimento rural, com ênfase em iniciativas que promovam a sustentabilidade socioambiental na região.

A Araguaia Polpa de Frutas é uma dessas iniciativas. Tem como objetivo promover o elo entre a produção e o consumo, auxiliando a construir relações justas, solidárias e sustentáveis baseadas na agroecologia e, ao mesmo tempo ajudar as pessoas a terem uma vida melhor, por meio de produtos derivados de frutas cultivadas sem o uso de qualquer aditivo químico. A fábrica funciona em São Félix do Araguaia e desde 2002 possui registro do Ministério da Agricultura. Apóia-se na produção de cerca de 250 pequenos produtores, com o aproveitamento de mais de uma dezena de espécies, incluindo algumas nativas do Cerrado, como buritirana e cagaíta.

ASFA

A Associação Comunitária São Francisco de Assis foi criada em 1993 para promover o desenvolvimento comunitário das populações extrativistas, que vivem da exploração do Cerrado e dos babaçuais nos municípios de Axixá, Tocantinópolis e São Miguel do Tocantins, no norte do Estado de Tocantins.

Tem como missão contribuir com a construção e o fortalecimento da democracia participativa e da cidadania, na perspectiva do acesso aos direitos humanos. Suas ações visam contribuir com o desenvolvimento de produtores e agricultores da economia solidária, por meio de ações voltadas à saúde e segurança alimentar (horta, padaria, criação de galinhas), à educação (reforço escolar, teatro e esportes para crianças e capacitações diversas para adultos) e à geração de renda. Nessa área, a entidade desenvolve projetos para a produção e a comercialização de artesanato de madeiras (bandejas e quadros sertanejos), bem como bijuterias e bolsas produzidas a partir de coco babaçu e sementes do Cerrado.

Contato

Associação Comunitária São Francisco de Assis
Rua do Comércio, 2061 – Centro
77930-000 – Axixá – TO
Tel.: (63) 3444.1274
E-mail: ca.saofrancisco@uol.com.br



ASSEMA

Milhares de famílias dos estados do Maranhão, Piauí e Tocantins têm no extrativismo e no processamento do babaçu a sua base de sobrevivência. A Associação em Áreas de Assentamento do Estado do Maranhão (Assema) é uma organização fundada em 1989 e liderada por trabalhadores rurais e quebradeiras de coco babaçu de diversas comunidades do Médio Mearim, no Maranhão. Promove a produção familiar, utilizando e preservando os babaçuais, com vistas à melhoria da qualidade de vida no meio rural.

A entidade presta assessoria técnica, jurídica, econômica e política a cerca de 2.500 famílias associadas. Estimula a organização de sistemas cooperativistas e associativos para a produção de alimentos orgânicos e, sob o selo *Babaçu Livre*, busca inseri-los no mercado.

Destacam-se o óleo de babaçu certificado pelo Instituto Biodinâmico (IBD) e destinado à produção de cosméticos, produzido pela Cooperativa dos Pequenos Produtores Agroextrativistas de Lago do Junco (COPPALJ); a farinha de mesocarpo *Bio Nutri*, da Cooperativa dos Pequenos Produtores Agroextrativistas de Esperantinópolis (Coopaesp); o sabonete *Babaçu Livre* e os produtos em papel reciclado com fibras de babaçu da Associação das Mulheres Trabalhadoras Rurais de Lago do Junco e Lago dos Rodrigues (AMTR).



Contato

Associação em Áreas de Assentamentos do Estado do Maranhão
Rua da Prainha, nº 551, São Benedito
65.725-000 - Pedreiras - MA
Tel.: (99) 3642.2061 / 3642.2152
gentedefibra@assema.org.br/
assemaproducao@assema.org.br
www.assema.org.br

ASSOCIAÇÕES DE ARTESÃOS DE CAPIM DOURADO

O manejo do capim dourado (*Syngonanthus nitens*) para produção de artesanato tem mobilizado de forma crescente as populações tradicionais moradoras do leste do Estado de Tocantins. Desde 2000, diversas associações se organizaram na região do Jalapão, congregando cerca de 800 pessoas que tiram seu sustento da produção de vasos, bolsas, caixas, mandalas e bijuterias fabricadas a partir das hastas da planta costuradas com seda de buriti.

A comunidade quilombola de Mumbuca é a pioneira nessa arte, que, segundo relatos, teria se iniciado a partir do contato com indígenas em meados de 1930. Além da associação criada pelos seus moradores, outras comunidades envolveram-se gradativamente com a extração e o beneficiamento de capim dourado nos municípios de Mateiros, São Félix do Tocantins e Ponte Alta do Tocantins.

Ao longo dos anos, as associações têm aprimorado as técnicas produtivas e buscado mecanismos que atestem a origem e a qualidade das peças que produzem, visando à maior inserção e valorização de seus produtos no mercado. Um exemplo são as pesquisas realizadas pela Pequi e apoiadas pelo PPP-Ecos.

Contato

Associação dos Artesãos do Capim Dourado Pontealtense
Av. Joana Medeiros, s/n – Centro – Ponte Alta do Tocantins – TO – 77590-000
Tel.: (63) 3378.1499 - E-mail: acdpto@gmail.com

Contatos

Associação Capim Dourado do Povoado da Mumbuca
Povoado da Mumbuca – Mateiros TO – 77593-000
Tel.: (63) 3579.1092

Associação Comunitária dos Artesãos e Pequenos Produtores de Mateiros
Av. Tocantins, Q. 8, L. 14
Mateiros – TO – 77593-000
Tel.: (63) 3534.1054 / 3534.1072
E-mail: acappm@yahoo.com.br

Associação Comunitária dos Extrativistas, Artesãos e Pequenos Produtores do Povoado do Prata de São Félix do Tocantins
Av. Dr. Rubinho, Q. 29, Lote 11
Centro – São Félix do Tocantins TO – 77605-000
Tel.: (63) 3576.1022 / 3576.1043





ATIX

A Associação Terra Indígena Xingu tem atuação de destaque no Parque Indígena do Xingu, em Mato Grosso, especialmente no que se refere à proteção das fronteiras do Parque e em ações de saneamento e educação. Isso lhe confere grande representatividade entre as 14 etnias que habitam a região, distribuídas em 49 aldeias e postos.

Até meados da década de 1980, os habitantes do Parque viviam praticamente isolados, contando apenas com a presença da Funai. A partir da construção das rodovias BR-163 e BR-158 e com a chegada de projetos agropecuários e de colonização, os índios se deram conta da vulnerabilidade do seu território e da ameaça aos seus recursos naturais, o que motivou a criação da Atix.

Contato

Associação Terra Indígena Xingu
Av. Mato Grosso, nº 607
78.640-000 Canarana -MT
Tel.: (66) 3478.1948

Em busca de ampliar a autonomia econômica das comunidades e capacitá-las para a gestão dos recursos naturais tradicionais, a apicultura surgiu como vocação natural. A região onde se situa o Parque Indígena do Xingu é abundante em floradas, o que garante alta qualidade ao mel e conferiu ao produto condições de receber certificação internacional do Instituto Biodinâmico. Além do mel, os índios do Xingu dedicam-se ao artesanato de argila e à extração de óleos vegetais.



CAV e AAPIVAJE

O Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV) foi fundado em 1994 em Turmalina, Minas Gerais, com a proposta de buscar melhorias de vida para os trabalhadores rurais do Alto Jequitinhonha, a partir do uso sustentável dos recursos naturais da região. Desde então, trabalha com sistemas agrossilviculturais, recuperação, proteção e captação de água, economia popular solidária, organização, qualificação e fortalecimento das atividades produtivas para geração de emprego e renda, bem como com o apoio a grupos de mulheres e relações sociais de gênero. Em torno das ações do CAV agregam-se aproximadamente mil famílias por ano.

Contato

Centro de Agricultura Alternativa
Vicente Nica
R. São Pedro, 43 – Campo
39660-000 - Turmalina – MG
Tel.: (38) 3527.1401/ 3527.1658 /
3527.2457
E-mail: cavi@uai.com.br

Ante a necessidade de viabilizar a produção das comunidades apoiadas pelo CAV, foi criada a marca *Bom Sem Base*, sob a qual passaram a ser comercializados mel, açúcar mascavo, cachaça e frutas desidratadas. A partir dos trabalhos realizados pela entidade nasceram novas organizações, como a Associação dos Apicultores do Vale do Jequitinhonha (AAPIVAJE), que incentiva a produção apícola e realiza cursos, palestras e pesquisas técnicas para orientar as 181 famílias associadas. Outra entidade criada é a Associação dos Agricultores Familiares Feirantes de Turmalina (AFTUR), que congrega 86 famílias do município e realiza assistência técnica, formação, crédito rotativo e parcerias com o poder público local.



CEPPEC

Fundado em 2005, o Ceppec é uma organização composta por famílias de agricultores do assentamento Andalúcia, no município de Nioaque, Mato Grosso do Sul, que teve sua origem ligada a projetos de geração de renda desenvolvidos pela ONG ECOA - Ecologia e Ação. A gestão do Ceppec é majoritariamente realizada por agricultoras e tem na oficina de tecelagem a sua marca registrada. Fiandeiras, tecelãs, tintureiras e costureiras realizam a produção de roupas e artigos para cama e mesa originais e com esmerado acabamento.

Contato

Centro de Produção, Pesquisa e
Capacitação do Cerrado
Assentamento Andalúcia, lote 36
Nioaque – MS
79220-000
Tel.: (67) 9674-7680
E-mail: rosanaclaudina@bol.com.br

A matéria-prima vem de plantas nativas do Cerrado (palhas, fibras e sementes) ou cultivadas em sistemas agroecológicos no assentamento. As peças são tingidas com corantes naturais de plantas nativas, como barbatimão, jenipapo e angico. Essas mulheres e suas famílias também praticam o extrativismo de base sustentável de cumbaru, produzem farinha de jatobá e pequi, tornando o Ceppec uma referência de desenvolvimento local sustentável e preservação do Cerrado no Mato Grosso do Sul.

CHICO FULÔ



A marca *Chico Fulô* foi desenvolvida para a comercialização de produtos gerados nas comunidades urbanas e nos assentamentos de reforma agrária dos municípios de Buritizeiro e Pirapora, no norte de Minas Gerais. São 193 pessoas diretamente ligadas à coleta e ao processamento de pequi, buriti, cagaita, panã e outras frutas do Cerrado e dos quintais camponeses.

Os principais produtos Chico Fulô são os licores, vinhos e doces, bombons, compotas e geléias comercializados principalmente por meio das *Cestas de Produtos do Cerrado*. A *Chico Fulô* conta hoje com uma agroindústria central, na área urbana de Buritizeiro e com cinco unidades descentralizadas, duas das quais com estrutura de mini-agroindústria.

O trabalho é coordenado pelo Movimento do Graal no Brasil, que tem por objetivo a construção da soberania alimentar dos pequenos produtores da agricultura familiar, além de promover a economia solidária e incentivar o uso sustentável da biodiversidade.

Contato

Movimento do Graal no Brasil
R. 21 de Abril, 1393 – Vila Maria
Buritizeiro – MG – 39180-000
Tel.: (38) 3742.2224
E-mail: dalves408@yahoo.com.br

COMPRUP



A Comprup surgiu da necessidade de fornecer opções de renda para as populações que vivem nas áreas de reforma agrária e em comunidades tradicionais de Poconé, em Mato Grosso. A versatilidade do baru chamou a atenção da cooperativa, que passou a estimular seus associados a se dedicarem à coleta e beneficiamento dessa planta, garantindo renda extra para mais de 200 famílias de pequenos agricultores.

Dos assentamentos e das comunidades locais vem a matéria-prima para a fabricação de farinha multimistura, a castanha e a farinha à base de baru. A indústria, instalada na sede da cooperativa, vende de 150 a 200 quilos de castanha de baru torrada por semana. A produção dá à Comprup capacidade para negociar a castanha em outras áreas do país, como nos estados de Mato Grosso do Sul, Rio de Janeiro, Goiás e São Paulo.

Além do baru, a Comprup também comercializa açúcar mascavo, farinhas multimistura, de banana e bocaiúva, rapadura de mamão, mandioca e baru, farinha de mandioca, pinga de alambique, banana frita e balinha de banana. Fornece também produtos *in natura*, como banana, abóbora, mandioca e verduras.

Contato

Cooperativa Mista dos Produtores Rurais de Poconé Ltda.
Av. dos Trabalhadores, s/n – Santa Tereza – Caixa Postal nº 10
78175-970 - Poconé – MT
Tel.: (65) 3345-1747
Email: comprup@brturbo.com.br / comprup@bol.com.br

COOPERFRUTO



Integrante do Projeto Frutos do Cerrado, a Cooperfruto nasceu em 1996 a partir da Associação de Pequenos Agricultores das Comunidades Soninho e São José (APAS), com o aproveitamento de frutas produzidas nos quintais e extraídas das áreas de Cerrado das comunidades da região de Santa Maria do Tocantins. Com o tempo, esse trabalho se expandiu, envolvendo 13 comunidades nos municípios de Santa Maria, Bom Jesus, Itajá, Campos Lindos, Recursolândia e Pedro Afonso.

Atualmente, a entidade comercializa mel, além de 14 espécies de frutas, dentre as quais algumas nativas do Cerrado, como araçá, buriti, cajá e cajuí, utilizadas na produção de polpas congeladas, doces e licores. A sua linha de produtos inclui óleos vegetais, artesanato, mudas e outros produtos da agricultura familiar. As matérias-primas são coletadas nas terras ocupadas por 140 famílias que vivem em quatro comunidades, propiciando-lhes aumento de renda e possibilidade de conservarem a vegetação nativa.

A comercialização das polpas de frutas é realizada principalmente no mercado local, em lanchonetes, hotéis e na merenda escolar da rede municipal de ensino. Os doces são vendidos em feiras e diretamente aos consumidores de Santa Maria e Pedro Afonso. Como estratégia para ampliar a oferta de produtos, a Cooperfruto está realizando contatos com outras comunidades para aumentar a coleta de frutos e planeja comprar um caminhão com refrigeração para atender a mercados mais distantes.

Contato

Cooperativa Agroflorestal Nordeste do Tocantins
Avenida 14, Casa 11 - Santa Maria do Tocantins - TO - 77716-000
Tel.: (63) 9996.2375 / 9998.8304
Email: frutoscerrado@yahoo.com.br



COOPERJAP/JAPONVAR ALIMENTOS

Japonvar, em Minas Gerais, é reconhecida como “capital nacional do pequi”. Esse título deve-se, em grande parte, à Cooperjap, a maior cooperativa de extrativistas de pequi do Brasil, com 210 cooperados. Fundada em 1998, a Cooperjap surgiu da demanda dos produtores locais em melhorar sua organização e ampliar os ganhos com a exploração econômica do pequi, até então coletado e vendido *in natura* para atravessadores.

Ao longo de dez anos de atuação, a cooperativa desenvolveu extensa linha de derivados de pequi. Além da polpa, comercializa óleo, creme, farinha, paçoca de pequi com carne-de-sol e castanha desidratada de pequi. Investe também em outros produtos do extrativismo, como a fava-d’anta, vendida para a multinacional farmacêutica Merck. Produz polpas congeladas e licores de diversas frutas, como cagaita, murici e siriguela.

Atualmente, a Cooperjap gera renda para mais de 300 pessoas envolvidas na coleta, no beneficiamento e na comercialização. Conta com o apoio de uma extensa rede de parceiros e teve papel destacado na aprovação da “Lei Pró-Pequi” (Lei Estadual 13.965), que disciplina o extrativismo e protege o pequizeiro, além de encorajar diversas iniciativas de recuperação da biodiversidade pelo plantio de espécies nativas do Cerrado.

Contato

Cooperativa dos Produtores Rurais e
Catadores de Pequi de Japonvar
Rua Brasília, 257 – Centro
Japonvar – MG – 39335-000
Tel.: (38) 9974.3639 / 9991.7522
E-mail: cooperjap@ig.com.br



COOPERATIVA GRANDE SERTÃO

Originária do trabalho do Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA-NM), a proposta dessa cooperativa é valorizar as culturas tradicionais e os ecossistemas naturais, por meio do beneficiamento de frutas, além de buscar alternativas para sua comercialização. Este trabalho teve início em Montes Claros, Minas Gerais, em 1995, dando origem, em 2003, ao empreendimento que originou a Cooperativa.

O carro-chefe da Grande Sertão são as polpas congeladas de frutas oriundas dos quintais e também das áreas de Cerrado e Caatinga da região. Ao todo são 18 espécies utilizadas, que incluem o pequi, vendido como polpa ou óleo. Algumas espécies também são utilizadas em sucos em garrafas. O mel, a rapadura e a cachaça completam a lista de produtos comercializados pela Cooperativa, que está expandindo sua linha de produtos com óleos diversos para cosméticos e para a fabricação de biodiesel.

Atualmente, a Grande Sertão possui 53 cooperados e envolve indiretamente cerca de duas mil famílias de 350 comunidades rurais do norte de Minas. Algumas delas têm na cooperativa uma importante fonte de renda. Grande parte da produção é comercializada via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) ou diretamente com as prefeituras.

Contato

Cooperativa dos Agricultores Familiares e
Agroextrativistas Grande Sertão Ltda.
Rua H Andersn, nº 400,
Distrito Industrial
39.404-005 Montes Claros - MG
Tel.: (38) 3223.2285
E-mail: cooperativagrandesertao@gmail.com



FASE Regional Mato Grosso

A Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE), por meio do Programa Regional Mato Grosso, atua no sudeste desse estado, contribuindo na criação de alternativas à monocultura, ao desmatamento e às queimadas. Sua atuação baseia-se em: 1) agroecologia e segurança alimentar; 2) associativismo e redes de economia solidária; 3) articulação, mobilização, participação e controle social; 4) comunicação, rádios comunitárias e projetos audiovisuais.

A FASE trabalha com diversos grupos de agroextrativistas, dentre os quais se destacam o os grupos de assentados Frutos da Terra, de Cáceres, e Margaridas, de Mirassol D'Oeste. O primeiro, criado em 2006, tem o agroextrativismo como opção de melhoria da qualidade de vida, especialmente das mulheres, investindo na produção da farinha do mesocarpo de babaçu. O Grupo Margaridas nasceu em 2003 como espaço de debate sobre as questões femininas e produz plantas medicinais por meio de horta comunitária, além de farinha de babaçu e artesanato.

Contato

Federação de Órgãos para
Assistência Social e Educacional -
Regional Mato Grosso
R. 06 – Quadra 03 – casa 18-
Monte Verde –
78200-000 Cáceres - MT
Tel.: (65) 3223.4615
E-mail: fasecac@terra.com.br

FORTALEZA DO BARU DE PIRENÓPOLIS

Em 1996, o movimento internacional *Slow Food* criou o conceito das “fortalezas”, com o intuito de identificar sabores quase esquecidos de alimentos ameaçados de extinção, porém ainda vivos e com potencial de se tornarem produtos artesanais de qualidade e forte apelo comercial. Dos 750 produtos identificados como fortalezas no mundo, 23 pertencem ao Brasil, dentre os quais se destaca o baru.

Pirenópolis é a cidade goiana pioneira na exploração comercial do baru, tendo iniciado o trabalho por volta de 1998. Diversas iniciativas isoladas de exploração e comercialização vêm ocorrendo no município, no qual estima-se que mais de 100 famílias se envolvam com a coleta e o beneficiamento dessa planta do Cerrado.

A Fortaleza do Baru de Pirenópolis se propõe a estruturar o arranjo produtivo do baru nas comunidades de Bom Jesus, Santo Antônio e Caxambu, em Pirenópolis, com a participação das famílias envolvidas nos processos de coleta beneficiamento e comercialização. Pretende promover o uso culinário do baru e valorizá-lo nos mercados local, nacional e internacional. Com este intuito estabeleceu-se uma parceria entre o Centro de Estudos e Exploração Sustentável do Cerrado (CENESC) e a Associação de Desenvolvimento Comunitário de Caxambu, com apoio da Convívium Slow Food de Pirenópolis e comercializada pela Central do Cerrado.



Contato

Associação de Desenvolvimento Comunitário de Caxambu
Caixa Postal nº 060
72.980-000 Pirenópolis - GO
Tel. : (62) 9272-9534/ 9253-6069
E-mail : promessadefuturo@hotmail.com

FRUTASÃ

Trata-se de uma empresa com finalidade social que beneficia polpas de frutas nativas do Cerrado. É controlada conjuntamente pelos índios da Associação *Wyty Caté* das Comunidades Timbira do Tocantins e Maranhão e pelo Centro de Trabalho Indigenista (CTI). A empresa conta com equipamentos modernos e produz polpas livres de aditivos e conservantes, apreciadas por sua qualidade nos mercados regionais.

As frutas são colhidas em áreas de extrativistas e de plantio, com manejo orgânico e sem agrotóxicos. Com essa iniciativa, a FrutaSã contribui para a geração de trabalho e renda de coletores de frutas, promovendo melhoria da qualidade de vida para as populações tradicionais diretamente envolvidas no extrativismo dos frutos do Cerrado.

Por essas características, a FrutaSã tem recebido diversos prêmios, como o Prêmio Chico Mendes de 2004, do Ministério do Meio Ambiente, a certificação de tecnologia social, conferida pela Fundação Banco do Brasil, Unesco e Petrobrás em 2005, e o Prêmio Negócios Sustentáveis, do Conselho Empresarial Brasileiro de Desenvolvimento Sustentável (CEBDS) em 2007.



Contato

FrutaSã Indústria, Comércio e Exportação Ltda.
Rodovia BR 010 – Km 2
Bairro Sucupira
Caixa Postal 24 – 65980-000
Carolina – MA
Tel.: (99) 3531.3813
E-mail: frutasacerrado@hotmail.com /
frutasacerrado@trabalhoindigenista.org.br
www.frutasacerrado.com

MELIPONINA

Este é o nome dado aos méis de abelhas nativas produzidos por comunidades do Cerrado maranhense, cujo trabalho vem sendo desenvolvido em parceria com a Associação Maranhense para Conservação da Natureza (Amavida). Deste 2001, essa entidade desenvolve o Projeto Abelhas Nativas em parceria com a Universidade Federal do Maranhão. O principal objetivo do Projeto é gerar renda para comunidades rurais por meio da criação de abelhas sem ferrão e com o uso e a conservação da biodiversidade nativa.

A produção de mel das abelhas tíuba, uruçú e jandaíra constitui importante fonte de renda para as 180 famílias diretamente engajadas no projeto, que envolve oito comunidades rurais do entorno dos Lençóis Maranhenses. O sucesso do empreendimento faz com que as atividades estejam se expandindo para outras comunidades e estimula o desenvolvimento de linhas de produtos, como o própolis e o extrato de pólen.

As abelhas nativas polinizam diversas espécies vegetais nativas, auxiliando na recomposição dos ecossistemas, além de contribuírem com a segurança alimentar e a qualidade de vida. Desreconhecimento por este trabalho, a Amavida já recebeu o Prêmio Ambiental Von Martius (2003), e os prêmios Negócios em Conservação (2004) e Melhores Práticas Ambientais do Nordeste (2007).



Contato

Associação Maranhense para Conservação da Natureza
Rua 07, Quadra I, Casa 01
Jardim Bela Vista
65073-200 – São Luís – MA
Tel.: (98) 3246.1130
E-mail: amavida.ma@gmail.com
www.amavida.org.br



PACARI

A Articulação Pacari é uma rede socioambiental de organizações comunitárias que trabalham com medicina popular e uso sustentável do Cerrado em Minas Gerais, Goiás, Tocantins e Maranhão. Visando contribuir com a conservação do Cerrado, a Articulação Pacari lançou a marca *Pacari Cerrado Eco-Produtivo*. Os produtos da marca provêm de empreendimentos comunitários e familiares de extração de óleos vegetais e manejo sustentável de plantas nativas para a produção de cosméticos e fitoterápicos.

Os primeiros cosméticos desenvolvidos foram elaborados com o óleo de amêndoas da palmeira gueroba (*Syagrus oleracea*) e extrato da espécie pacari (*Lafoensia pacari*). Os cosméticos trazem o conceito de valorizar os conhecimentos tradicionais associados ao uso da biodiversidade do Cerrado, à geração de renda, principalmente para mulheres agricultoras e extrativistas, e à contribuição para preservar a Serra Dourada, em Goiás.

Contato

Associação Pacari
Rua 1º de Maio, Quadra 04,
Lote 11, nº 13 Jardim Vila Boa
76.600-000 Cidade de Goiás - GO
Tel.: (62) 3609-5219
E-mail: pacari@pacari.org.br



PÉ DE SERRA

Nos arredores do Parque Nacional da Serra da Bodoquena, em Bonito, Mato Grosso do Sul, vivem 36 famílias de agricultores familiares no Assentamento Santa Lúcia. Essas famílias sobrevivem da produção leiteira e hortifrutigranjeira, vendida na Feira do Produtor local. Sob o rótulo *Pé de Serra*, os assentados criaram uma linha de geléias, conservas e doces por meio de cozinhas comunitárias. Esses produtos são comercializados em supermercados, lojas de artesanato e de conveniência.

Procurando desenvolver novas atividades econômicas que tenham como princípio o incentivo à agroecologia e ao beneficiamento da produção, os produtores com auxílio do Centro de Produção, Pesquisa e Capacitação do Cerrado (Ceppec), investem agora na produção de derivados de cana-de-açúcar, com a utilização de frutos do Cerrado. Para isso, estão implantando espécies nativas, como baru, bocaiúva, jaracatiá em consórcios com o cultivo orgânico da cana-de-açúcar para a produção de rapadura.

Contato

Associação dos Pequenos
Agricultores do Assentamento
Santa Lúcia
Av. Belinha, nº 418
79.290-000 Bonito - MS
Tel.: (67) 3255-1388



PROMESSA DE FUTURO

A Associação de Desenvolvimento Comunitário de Caxambu foi criada em 1988, em Pirenópolis, Goiás, por mulheres interessadas em melhorar a nutrição e a saúde de suas famílias. O aumento e a diversificação na oferta de alimentos gerou excedentes, que passaram a ser processados e comercializados em âmbito local.

A produção sem agrotóxicos envolve, atualmente, 10 famílias. Junto com o cultivo agroecológico de hortaliças e outras culturas, elas resgataram variedades tradicionais de arroz, fava, milho, feijão e plantas nativas. A entidade dedica-se à coleta de baru, cajuzinho-do-campo e cagaita, produzindo doces, geléias e castanhas torradas. Com a marca *Promessa de Futuro*, a associação produz e comercializa em âmbito local e regional conservas, geléias, *chutney*, chás e outros produtos. O desafio atual do grupo é ganhar novos espaços na comercialização e expandir-se para um maior número de pessoas da comunidade.

Contato

Associação de Desenvolvimento
Comunitário de Caxambu
Caixa Postal nº 60
72980-000 - Pirenópolis - GO
Tel.: (62) 9272.9534 / 9253.6069
promessadefuturo@hotmail.com



RIACHO D'ANTA / UBCM

A comunidade de Riacho D'Anta, em Montes Claros, Minas Gerais, implantou uma unidade de produção de óleo de macaúba. Como fruto da mobilização dos produtores rurais, assessorados pelo Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA-NM) e pela Cooperativa Grande Sertão, a fábrica produz outros produtos derivados do óleo de macaúba, como sabão, detergente, xampu e sabonete, beneficiando cerca de cem famílias locais. O óleo da amêndoa da macaúba tem sabor comparável ao do azeite de oliva e possui grande potencial para a produção de biodiesel, especialmente na região do Cerrado, marcada pela grande quantidade dessa palmeira.

Contato

Associação de Pequenos Trabalhadores Rurais
de Riacho D'Anta e Adjacências
Fazenda Santa Cruz - Comunidade Riacho
D'Anta - 39400-000
Montes Claros - MG
Para Correspondência:
R. Joaquim Alves, nº 59, Santo Reis
39.400-000 - Montes Claros - MG
Tel.: (38) 9803-1532

Organizações envolvidas na elaboração do Catálogo



Instituto Sociedade, População e Natureza

É um centro de pesquisa e documentação sem fins lucrativos, fundado

em abril de 1990 e sediado em Brasília. Tem como objetivo central contribuir para a viabilização do desenvolvimento sustentável com equidade social e equilíbrio ambiental. Para tanto, realiza e promove pesquisa científica, dissemina conhecimentos e estimula o intercâmbio entre pesquisadores. Ao mesmo tempo, subsidia a atuação de movimentos sociais e ambientais e a formulação de políticas públicas nas interfaces entre desenvolvimento, população e meio ambiente.
www.ispn.org.br



Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento

Trabalha no combate à pobreza e pelo Desenvolvimento Humano, em parceria com mais de 160

países para o alcance dos objetivos do milênio e o fortalecimento de capacidades locais. A carteira de projetos ambientais do PNUD no Brasil é voltada ao desenvolvimento e à inclusão social, contempla iniciativas inovadoras que oferecem exemplos de como o meio ambiente pode servir de base para o desenvolvimento, promovendo a geração de emprego, renda e qualidade de vida. É agência implementadora do Fundo para o Meio Ambiente Mundial - GEF e implementa no Brasil o PPP-ECOS (Small Grants Programme).
www.pnud.org.br



União Européia

União Européia

É o principal financiador do Projeto "Florelas - Elos Ecosociais entre as Florestas Brasileiras: Modos de Vida Sustentáveis em Paisagens Produtivas", é executado pelo ISPAN. O projeto contribui para a consolidação e multiplicação de sistemas familiares de produção, envolvendo o uso da biodiversidade nativa, com vistas à sua sustentabilidade econômica, social e ambiental. Com o apoio da União Européia tem sido possível apresentar propostas para melhor governança ecossocial por parte da sociedade civil, além de capitalizar e disseminar conhecimentos científicos e técnicos oriundos do longo trabalho com o PPP-ECOS, em favor do Cerrado e seus povos.
www.delbra.ec.europa.eu



EMBAIXADA DA FINLÂNDIA
BRASÍLIA

Embaixada da Finlândia - Fundo Finlandês para Cooperação Local

Instituição de apoio a projetos de organizações não-governamentais ou similares no Brasil. Seu objetivo é promover o desenvolvimento sustentável, igualdade entre os gêneros e os direitos de populações tradicionais. É o principal financiador do Projeto "USUBIO - Uso Sustentável da Biodiversidade do Cerrado", realizado pelo ISPAN. O projeto busca o fortalecimento de trinta comunidades locais do Cerrado.
www.finlandia.org.br



Pequi - Pesquisa e Conservação do Cerrado

É uma organização não-governamental sem fins lucrativos criada em 2000 por um grupo de pessoas comprometidas com a missão de produzir e divulgar conhecimentos científicos sobre o Cerrado, bem como organizar e participar de movimentos pela conservação desse bioma. A Pequi tem desenvolvido e apoiado diversos projetos de pesquisa, enfocando espécies ameaçadas da fauna e da flora, levantamentos de biodiversidade, de uso sustentável dos recursos naturais do Cerrado, educação ambiental, entre outros. Esta organização colaborou na elaboração da versão anterior deste catálogo.
www.pequi.org.br



Fundação Doen

Fundação holandesa que trabalha apoiando inovações que promovam a sustentabilidade ambiental, cultural e social. Busca gerar efeitos positivos para minimizar as alterações climáticas e para o cultivo de uma sociedade aberta, baseada na solidariedade e na promoção da nova economia. A Fundação DOEN é o principal financiador do projeto "MARCOS - Mercados e Comercialização", o qual visa orientar os empreendimentos produtivos apoiados pelo PPP-ECOS para qualificação da produção agroextrativista para mercados diferenciados.
www.doen.nl



PPP-ECOS

PROGRAMA DE PEQUENOS
PROJETOS ECOSSOCIAIS



ISPN
Instituto Sociedade,
População e Natureza