

Apoio



Realização



Centro de Desenvolvimento
Agroecológico do Cerrado

Parceiro



Rede de Comercialização
Solidária de Agricultores
Familiars e Extrativistas
do Cerrado

**extrativismo
sustentável
no cerrado**

**agroextrativistas
do baru**

**aprendendo
realizando**





Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado

O Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado (CEDAC) é uma organização sem fins lucrativos de assessoria técnica que desde 2000 desenvolve seu trabalho a partir do território em relação profunda com as comunidades agroextrativistas para apoiar, promover, capacitar, inovar, assessorar e certificar de forma participativa a produção sustentável e orgânica, agregando valor a produtividade primária manejada/enriquecida, gerando benefícios diretos em relação a conservação da sociobiodiversidade e conseqüentemente em relação as mudanças do clima. A abordagem do CEDAC sobre as paisagens promove e apoia soluções comunitárias baseadas na natureza, que permite ao mesmo tempo proteger, restaurar, enriquecer agroecossistemas, possibilitando sustentabilidade e escala na aplicação da agroecologia.

Atua no bioma Cerrado e suas áreas de transição com os outros biomas, como a Caatinga e a Amazônia legal.

Desenvolveu ao longo de sua trajetória um portfólio de parceiros, projetos e experiências que são ações efetivas para combater o desmatamento, promover a agregação de valor e a conservação da biodiversidade brasileira a partir das comunidades e povos tradicionais.

Centro de Desenvolvimento Agroecológico do Cerrado - CEDAC

Rua JDA-2, Jardim das Aroeiras
CEP 74770-470 Goiânia-Goiás
Fone: +55 (62) 3203-2525

cedac@cedac-ong.org.br
www.cedac-ong.org.br

Extrativismo Sustentável no Cerrado Agroextrativistas do Barú

Elaboração: Alessandra Karla da Silva

Edição:
CEDAC

Ilustrações:
Marco Alessandro

Projeto Gráfico e Diagramação:

Articum Desenvolvimento e Marketing

Agradecimentos:
À todas as mulheres, homens e jovens da Rede Comercialização Solidária de Agricultores Familiares e Extrativistas do Cerrado e a Fundação Banco do Brasil que vem apoiando estratégias de promoção, organização e valorização da biodiversidade do Cerrado.

rede@emporiocerrado.org.br
www.emporiocerrado.org.br

Apoio:
Projeto CEPF nº 100.437
Fortalecer Cadeias Sociobioprodutivas em Rede baseadas no uso Sustentável do Cerrado



Goiânia
2021

extrativismo
sustentável
no cerrado

agroextrativistas
do baru

aprendendo
realizando





Apresentação

A cartilha da série Extrativismo Sustentável no Cerrado nasce da construção coletiva entre comunidades agroextrativistas e técnicos que trabalham para manter o uso sustentável da biodiversidade do Cerrado, unindo o conhecimento tradicional e saber científico.

A segunda planta escolhida para esta série foi o baru (*Dipteryx alata*), cuja importância se dá por ser considerada a castanha do Cerrado brasileiro e cujas propriedades nutricionais compreendem um superalimento e foi o primeiro trabalho de organização socioprodutivo do CEDAC baseada na conservação da biodiversidade e na cadeia de alimentos florestais que deu origem a Rede de Comercialização Solidária de Agricultores Familiares e Extrativistas do Cerrado-RCS e toda a sua trajetória.

A cartilha traz referências consolidadas de manejo sustentável de mais de duas décadas e a organização comunitária em rede para a valorização desse superalimento.



Uma Organização política-comunitária em rede

A Rede de Comercialização Solidária de Agricultores Familiares e Extrativistas do Cerrado (RCS) foi organizada a partir do trabalho desenvolvido pelo CEDAC com duas espécies nativas do Cerrado, a favela (*Dimorphandra* spp) e o Baru (*Dipteryx alata*).

A RCS conta com duas organizações formais a CoopCerrado que organiza a produção, transporte, beneficiamento e comercialização e o CEDAC que faz assessoria técnica, formação em agroecologia e produção orgânica, Fundo Garantidor de Agroecologia (FGA) e a



certificação participativa orgânica para o mercado brasileiro.

Os grupos sociais envolvidos na RCS são agricultores familiares, assentados, quilombolas, extrativistas, pescadores, vazanteiros, indígenas que compartilham valores e princípios voltados ao uso sustentável e a conservação da biodiversidade, assim como a produção agroecológica e orgânica.

Para comercialização dos produtos a CoopCerrado apresenta sua marca coletiva Empório do Cerrado.

Compartilhando nossos valores, sementes do bem viver

- Trabalhar em rede compartilhando valores desde o agricultor e extrativista ao consumidor;
- Valorizar a origem, as tradições, os territórios e modos de vida de quem produz; Ofertar Sabores e Saberes únicos;
- Livres de transgênicos, agrotóxicos, adubos químicos, ingredientes artificiais, trabalho infantil e trabalho análogo ao escravo;
- Feitos por diversas mãos com equidade (de gênero, gerações, etnia) e sabedoria. Ofertar alimentos que cuidam da vida das pessoas e do planeta;
- Produzir alimentos orgânicos, naturais e integrais que valorizam a biodiversidade e a água;
- Não usar tecnologias que causam danos as pessoas e ao meio ambiente; Profissionalização, ética e transparência em todos os processos.

Como participar da Rede de Comercialização Solidária-RCS

A RCS trabalha com comunidades de agricultores familiares e extrativistas organizadas em núcleos comunitários, formados por 5 a 10 famílias que tem afinidades e compartilham os seguintes princípios:



a) Respeitar a natureza

- Compreendendo que nenhum recurso natural, por mais abundante que pareça ser, deve ser explorado em sua totalidade.
- Deve-se conhecer à ecologia da planta manejada, observando a época da floração, frutificação, animais que polinizam e fazem a dispersão dos frutos e sementes;
- Que todo recurso natural encontrado na área de manejo deve ser compartilhado com os animais;
- Praticar a Agroecologia como forma de produção ecológica e orgânica;
- A sustentabilidade do sistema depende da contínua reprodução dos indivíduos (produção de frutos e sementes). Isto quer dizer que, boa parte das sementes deve ser deixada no local para promover a reposição das plantas que morrem ou servem de alimentos para outros animais;
- Não realizar queimadas.
- Diferentes espécies devem ter manejo diferentes, que podem variar também de ano para ano;



b) Garantir o desenvolvimento com democracia e justiça.

- Não explorando outras agroextrativistas, através da prática de compra de frutos, ou mesmo a contratação de mão-de-obra para a coleta;
- O trabalho deve ser familiar, sem a participação de crianças de até 14 anos em atividades que possam comprometer a sua integridade física, moral e intelectual, e os adolescentes participantes devem estar frequentando a escola;
- A participação das mulheres com direitos iguais;
- Estabelecendo preço justo e estimulando o consumo sustentável.



c) Fortalecer a identidade do agroextrativistas do Cerrado.

- Valorizando seu conhecimento tradicional, como forma de sobrevivência;
- Com a participação de famílias que realizam atividades como agricultura, extrativismo e pesca sob regime de economia familiar;
- Lutando pela garantia dos meios de reprodução social, como a terra, a água e biodiversidade.



Organização em rede comunitária de cooperação mútua no Cerrado e biomas de contato

A CoopCerrado é a cooperativa da RCS na qual as famílias se filiam, obtendo além da garantia de comercialização justa a emissão das notas fiscais que são documentos necessários para garantir o acesso e o direito aos benefícios da Previdência Social.

Os agricultores familiares, extrativistas, indígenas e quilombolas são segurados especiais que tem direito ao auxílio maternidade, auxílio-doença e aposentadoria.

Além de possibilitar a comercialização de inúmeros produtos dos agroecossistemas manejados de forma ecológica e sustentável.



O Cerrado brasileiro, largueza, profundidade de sentidos....

O Cerrado brasileiro é a savana mais sociobiodiversa do mundo, devido a:

- Extensão/largueza territorial ocupando 25% de área central do país, envolvendo 16 unidades da federação;
- Faz contato com todos outros biomas e assim passa a ter 36% do território nacional;
- Sua ancestralidade, começou a se formar há pelo menos 65 milhões de anos;
- Inúmeras paisagens (11 tipos de vegetação e 25 subtipos);
- Patrimônio cultural de mais de 12.500 anos representado pelo fóssil de Luzia encontrado em Minas Gerais;
- A grande diversidade ecológica corresponde a uma grande diversidade humana, cultural e social representada pela ocupação dos povos indígenas há pelo menos 11 mil anos atrás, sabidamente Povos do Cerrado; abriga as três maiores bacias hidrográficas brasileiras e sul americanas;
- Apresenta um terço da biota brasileira e 5% da fauna mundial;
- Possui as duas maiores áreas alagadas do planeta: pantanal e os varjões do Araguaia;
- Tem a maior área de recarga hídrica do Brasil, os extensos chapadões formados no Paleozoico (era geológica entre 542 milhões e 251 milhões de anos atrás).



Entretanto, os Cerrados brasileiros é a mais importante zona de expansão agrícola mundial deste século. Em contraponto há uma enorme agrosociobiodiversidade de seus territórios coletivos, povos e comunidades “desperdiçados e/ou apagados”, palco de disputa não apenas fundiária, mas pelo direito de existência, a outros modos de vida que reforçam a segurança e soberania alimentar.

O Cerrado responde por 45% da agropecuária nacional e tem os maiores investimentos para expansão das cadeias globais de valor. Não por outro motivo, cerca de 50% dos cerrados foram desmatados ao longo dos últimos 40 anos com a perda de 31% de sua população rural: em média 3,6 milhões de pessoas foram expulsas do campo para ocupar as periferias urbanas. E o processo de expulsão do campo segue na região, das 10.362 famílias despejadas por conflitos pela terra em 2019, 61% foram nos estados que compõem o Cerrado.

Buscamos reforçar que há outros caminhos de (des)envolvimento para os Cerrados brasileiros, no qual é possível conviver sem (des)matar, potencializando o uso sustentável e a conservação da biodiversidade, o enriquecimento dos ambientes naturais e gerando renda para as famílias.

E o baru é uma das riquezas que o Cerrado abriga, que para existir se faz necessário há valorização e manutenção da biodiversidade através de territórios sustentáveis com gestão de agricultores familiares e extrativistas.

Uma receita solidária de agricultores familiares e extrativistas do Cerrado



O Baru foi o elo construído para enriquecer uma densa rede de relações locais articuladas para criação de novos mercados capazes de promover a geração de renda e de tornar visível à importância do Cerrado e dos povos que nele vivem.

Os agroextrativistas do Baru estruturaram um processo social,

produtivo e ecológico baseados na solidariedade e na valorização do Cerrado.

Este trabalho vem possibilitando resultados significativos que fazem parte da Rede de Comercialização Solidária de Agricultores Familiares e Extrativistas do Cerrado.

Potencializando soluções baseadas na natureza através da:

- Unidade de Beneficiamento de Produtos Agroecológicos, onde são processados todos os produtos das comunidades da REDE;
- A marca coletiva Empório do Cerrado, para todos os produtos e comunidades;
- Larga experiência no desenvolvimento de produtos a partir da castanha de baru voltados para diversas finalidades;
- Introdução do baru no ano de 2000 no cardápio da merenda escolar de Goiânia, atendendo 114.000 alunos da rede municipal de ensino, possibilitando melhoria nutricional e a valorização dos agroextrativistas do Cerrado;
- O fruto do baru passou a ser aproveitado integralmente, evitando assim o desperdício.





BARU, que árvore é essa?

É uma planta encontrada desde o planalto central do Brasil até o Maranhão e conhecida popularmente por Baru em Goiás, Distrito Federal e Minas Gerais; cumbaru, barujó, feijão-coco no Mato Grosso e Mato Grosso do Sul; castanha-de-burro no Maranhão e nos estados da Bahia, São Paulo e Amazonas como pau – cumaru e imburana brava.

Os baruzeiros são encontrados em áreas de Cerrado com terra fértil e as vezes de forma agrupada. Seus frutos são conhecidos popularmente por oferecer uma polpa adocicada e uma castanha que pode ser consumida naturalmente, embora seja recomendado torrar a castanha.

O óleo extraído da castanha apresenta uso alimentício, medicinal no tratamento de reumatismo e pode ser utilizado como aromatizante.

A castanha do Baru é bastante nutritiva e rica em proteínas e minerais como potássio, cálcio, fósforo, ferro e manganês.

Os frutos amadurecem no período de agosto a setembro e servem de alimentos para morcegos, capivaras, antas, macacos, araras e também para o gado.

Realizando o Extrativismo Sustentável em Rede

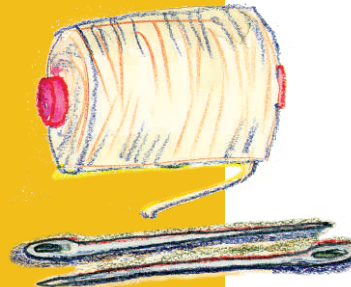
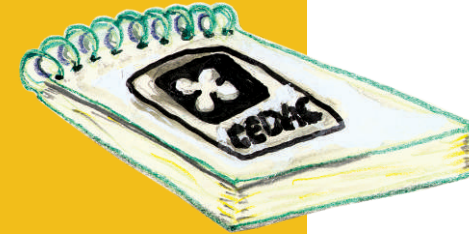
Cada nó desta rede é importante de tal maneira, que todos têm a mesma responsabilidade de torná-la cada vez mais forte, construindo uma organização local através da participação.



Organizando o trabalho em rede:

A comunidade deve se organizar planejando todas as atividades que serão desenvolvidas desde a coleta dos frutos do Baru até a sua comercialização. Para isso, a REDE e o CEDAC realizam a capacitação de Monitores da comunidade para auxiliar na organização e no monitoramento do processo de extração, beneficiamento, armazenamento e comercialização dos frutos. Desta maneira, o monitor:

- Realiza reuniões com os agroextrativistas para planejar o trabalho e orientar o processo de extração, beneficiamento, armazenamento e monitoramento;
- Cadastra as famílias dos agroextrativistas participantes;
- Ensina os agroextrativistas a registrar as informações durante o período de coleta na caderneta. As informações registradas servirão para avaliar e monitorar os resultados do trabalho junto com as comunidades da REDE. Além da caderneta são fornecidos materiais como: sacos, agulhas e barbantes para coleta.



Como colher os frutos do Baru garantindo a sua sobrevivência e a qualidade do produto?



A coleta dos frutos de baru pode ser realizada em área própria ou de terceiros, desde que o proprietário da área autorize a coleta.

É nesta etapa que o agroextrativista pode garantir a qualidade do produto e o equilíbrio do Cerrado, por isso, é importante:

- Colher os frutos no chão, após a queda natural que ocorre quando os frutos já estão maduros;
- Selecionar os frutos de boa qualidade descartando os frutos velhos, queimados, chochos e verdes. (Para verificar a qualidade, faça o teste sacudindo o fruto, se a semente estiver balançando, o fruto pode ser colhido);
- A colheita deve ser parcial, deixando parte dos frutos nas árvores.



Cuidados

- A coleta deve ser feita antes das chuvas, pois os frutos molhados perdem a qualidade;



- Nunca retirar os frutos na árvore, sacudindo, usando vara, facão, foice ou quebrando os galhos, pois os frutos assim colhidos, estão verdes e não servem para alimentação. Além disso, este tipo de manejo coloca em risco a produção e a sobrevivência da planta.



Pré-beneficiamento e armazenamento

Nesta etapa é importante que os frutos colhidos sejam separados e ensacados em: frutos com polpa e frutos sem polpa. Desta maneira, o agroextrativista contribui no processo de beneficiamento dos frutos.

Os frutos ensacados devem ser armazenados sobre estrados de madeira, sem o contato com o solo, em local seco e ventilado.



Cuidados:

Os frutos devem ser protegidos do sereno e das chuvas, mantendo-os sem umidade.

Entregando o produto a rede

Com o final da safra, a comunidade deverá reunir toda a produção para que a REDE possa realizar o transporte até a UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS AGROECOLÓGICOS DO CERRADO, onde os frutos serão beneficiados. Na entrega do produto cada família da REDE deverá fornecer a caderneta ao monitor com as informações devidamente registradas.

O monitor ao receber a produção verificará a qualidade do produto, identificando o peso e a origem como forma de controle da REDE e da comunidade.

Após a verificação da qualidade dos frutos a REDE realiza a emissão das notas fiscais dos cooperados.

E de acordo com a programação realiza o pagamento dos cooperados em conta bancária.



Cuidados:

- O produto que apresentar algum problema de qualidade será devolvido ao agroextrativista;
- Após a verificação da qualidade dos frutos a REDE realiza a emissão das notas fiscais dos cooperados;
- E de acordo com a programação realiza o pagamento dos cooperados em conta bancária.





Certificação Participativa

É um sistema de garantias de conformidade da qualidade sobre o manejo sustentável implementado por todos os agroextrativistas participantes da REDE, que envolve desde o processo de organização, coleta, beneficiamento e comercialização.

Este sistema permite mostrar a diferença entre a organização comunitária em rede para o manejo sustentável da espécie, assim como valorizar o agroextrativista que potencializa serviços ecossistêmicos garantindo a conservação da natureza para as gerações futuras.





Comercialização Solidária

A **REDE DE COMERCIALIZAÇÃO SOLIDÁRIA** é articulação que reúne vários grupos sociais, cuja identidade sócio-cultural e ecológica foi tecida em profunda relação com a natureza, explorando de forma sustentável os recursos deste enorme e rico bioma Cerrado. Essas identidades hoje representadas pelos vazanteiros(as), pescadores(as), agricultores(as), extrativistas e guias turísticos tentam reconstruir formas de sobrevivência que valorizem a sua relação com o Cerrado- território. Assim, essas populações apontam para modelos alternativos de vida e sociedade, que através de seu modo de vida e produção desenham um ordenamento territorial próprio, resultante da cultura e do ambiente, que escapa a lógica mercantil do agronegócio.

O Cerrado para nós é tudo, significado da nossa existência, onde nos traduzimos enquanto pessoas. Desta maneira, não podemos aceitar que apesar do Cerrado ser portador de um terço da diversidade biológica brasileira, por ocupar vinte e cinco por cento do território brasileiro e ser responsável pela recarga e dispersão das cinco bacias hidrográficas (Tocantins /Araguaia, São Francisco, Paraná, Amazonas-margem direita), continua servindo como base de troca para expansão do agronegócio, resultando na morte da terra e da água, no crescimento do trabalho escravo e infantil, na insegurança alimentar de milhões de famílias que constantemente migram para as cidades.

