



123 - Frutos do Cerrado: potencialidades que contribuem para a preservação e geração de renda no assentamento Teijim, Nova Andradina, MS

FURLANETTO, Adelayde. Comissão Pastoral da Terra – CPT, adelaydefurlanetto@hotmail.com; TAVARES, Alice. CPT; PEDROSA, Rosangela Aparecida. Associação dos Produtores Orgânicos de Mato Grosso do Sul – APOMS, pedrosarosangela@hotmail.com.

Resumo

Este trabalho foi realizado no Assentamento teijim – Casa Verde, município de Nova Andradina, MS, na comunidade Nossa Senhora das Graças – grupo Fetagri. Iniciou-se em 2010 através da Comissão Pastoral da Terra, Regional de Mato Grosso do Sul, que desenvolve projetos voltados ao acompanhamento de famílias assentadas da reforma agrária. Foi realizado um trabalho de educação ambiental, de forma participativa, voltado para a conservação de espécies existentes na área do assentamento. Existe no local grande diversidade de espécies da flora com valor nutricional e medicinal. O trabalho teve como objetivo trazer conhecimento sobre a importância do bioma cerrado e a sua contribuição para a manutenção da biodiversidade. Foi realizado junto a vinte famílias, através de cursos e oficinas, levando formação e informação. Atualmente as famílias estão percebendo o cerrado com outro olhar e as plantas como o cumbaru (*Diptenix alata*) e o pequi (*Carycar brasiliense*) passaram a ser preservadas nos lotes e os seus frutos estão sendo aproveitados para consumo familiar, na forma de doces, conservas e consumidos *in natura*. Existe grande potencial de utilização desses frutos para a geração de renda familiar através da agregação de valor. É importante que o uso seja racional, baseando-se em princípios sustentáveis.

Palavras-chave: reforma agrária, conservação, consumo familiar.

Contexto

O cerrado é um dos biomas brasileiros constituído por grande biodiversidade. É caracterizado como de clima úmido, porém ocorre períodos de estiagem, aliado a muitas queimadas que afetam a flora a fauna local.

O cerrado sulmatogrossense ocupa 61% do estado. Nas últimas décadas vem sofrendo ameaças pelo avanço desenfreado do plantio de monocultura como: cana-de-açúcar, eucalipto, bem com a produção de grãos, como: soja, milho, entre outros.

Nesse contexto, faz-se necessário desenvolver projetos voltados à conservação do desse bioma. O assentamento Teijim está localizado em área de Cerrado, com bastante riqueza de espécies vegetais, principalmente de plantas com potencial nutritivo para uso na dieta alimentar, além de plantas medicinais, com princípios ativos que curam enfermidades. Estas plantas antes do trabalho da CPT eram pouco conhecidas pelos agricultores (as) quanto ao seu uso e sua importância. Diante disso, foram necessários vários cursos e oficinas, proporcionando a informação e o conhecimento visando uma convivência melhor com o cerrado, valorizando o grande potencial existente para a geração de renda através da coleta e aproveitamento dos frutos



plantados e cultivados.

As famílias no assentamento Teijim tem como principal fonte de renda, a pecuária de leite. O solo é ácido, com pH em torno de 5,0 a 5,5, o que dificulta a produção de espécies agrícolas. Existe pouca produção de alimentos, sendo que alguns produtores estão investindo no cultivo de abacaxi e nos quintais produtivos com hortas, pomares, aves e pequenos animais.

A explosão agrícola sobre o cerrado deparou-se com uma região de solos, caracteristicamente, com baixo teor nutricional e ácido. Estes, na maioria dos casos, não submetidos a qualquer trato cultural e ainda expostos a ciclos periódicos de queimadas, em poucos anos tornavam-se inviáveis para a produção a nível comercial. Esta situação iniciava um processo migratório das lavouras em busca de novas áreas de plantio. Comportamentos como estes podem ainda ser observados entre os pequenos produtores na região do cerrado. O desmatamento para a retirada de madeira e produção de carvão vegetal são atividades que antecederam e "viabilizaram" a ocupação agropecuária do cerrado. Estima-se que até o ano 2000 mais da metade da área total do cerrado atual esteja modificada pela atividade agropecuária (COSTA, 2010).

Com o acompanhamento da CPT, concretamente duas famílias estão acreditando nos frutos do cerrado como potencial de geração de renda, através da agregação de valor investindo em duas espécies cumbaru (*Diptenyx alata* vog) e o pequi (*Carycar brasiliense* cambess). Estão processando os frutos e fabricando conservas para o consumo e comercialização, licores, doces, bombons e outros. Já existe pequena comercialização em espaços como feiras e na comunidade local.



Figura 1. Baru processado (amêndoas). Foto: Rosângela Pedrosa, 2011.

OBJETIVOS



Contribuir com os agricultores com a formação e informação nos seus processos organizativos para o reconhecimento do potencial das plantas do cerrado e do seu valor nutricional e medicinal como fator de agregação de valor e geração de renda.

Descrição da Experiência

Este trabalho teve início no ano de 2010 através de um projeto social da Comissão Pastoral da Terra - MS. Acontece por meio de visitas pelos agentes pastorais, os quais prestam acompanhamento às famílias, promovendo reuniões, cursos e oficinas de capacitação na área da organização social, agroecologia, quintais produtivos, produção de sementes e outros.

Nas visitas realizadas no assentamento, foi identificada a necessidade de trabalhar a realidade das famílias que tinham muitas dificuldades e estavam sem saber como trabalhar na região do cerrado, embora tenha sido observado grande riqueza da flora local. Algumas espécies foram identificadas como importantes para a fauna, servindo de alimento para os animais silvestres e pássaros. Dentre essas plantas produtoras de frutos, destacam-se o pequi, muito utilizado na alimentação com arroz, frango, licor, óleo e outros, o que já era conhecido pelas famílias. O cumbaru (baru) era desconhecido e muitos agricultores e agricultoras não conheciam o valor nutritivo dessa espécie, o que passou a acontecer depois das constantes visitas, cursos e oficinas da CPT no assentamento Teijim.



Figura 2. Frutos do pequi. Fonte: www.senado.gov.br

Resultados

Os resultados vêm de encontro ao objetivo proposto pelo trabalho que está sendo desenvolvido. As vinte famílias participantes do projeto apropriaram-se do conhecimento sobre o valor do cerrado e a necessidade de preservação da sua biodiversidade.

Estão lutando para que não haja mais depredação local e estão trabalhando as suas potencialidades. As plantas e árvores que ali estão, são importantes para a sobrevivência de outras espécies, e servem de alimento para os próprios agricultores (as).



As famílias estão convencidas que podem conviver de forma sustentável com o cerrado e terem renda com a utilização dos frutos processados, sem que para isso seja necessário provocar desmatamento. Uma expectativa é que possam ser fornecedores (as) desses produtos aos programas de aquisição de alimentos do PAA e PNAE, pois podem servir de matéria-prima para preparação de diversas receitas culinárias.

Os produtos derivados como biscoitos, bolos, pães, doces e outros, são alimentos muito apreciados. São produzidos em grande escala pela indústria de alimentos. Apresentam-se como alternativa às famílias para alimentação e geração de renda extra.

As famílias estão utilizando para consumo familiar o pequi em conservas, óleos e licores. O cumbaru está sendo coletado e processado em equipamento fabricado pelo próprio agricultor do assentamento e consumido *in natura*, torrado e em forma de doces, sendo bastante apreciado pelos consumidores. Esses produtos vêm sendo comercializados em feiras e eventos em nível local e regional.

Referências

COSTA, B. **Impactos ambientais nos ecossistemas do cerrado**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Acre, Rio Branco, 2010.

Fotos de pequi. Disponível em: www.senado.gov.br. Acesso em: 20 ago. 2012.