DONALD SAWYER

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL:

uma estratégia de conservação

Pressionada pela velocidade com que a paisagem do Cerrado vem se convertendo em áreas com finalidades agrícolas, a sociedade brasileira começa a discutir estratégias para conservá-lo. A solução clássica tem sido criar áreas protegidas federais, estaduais, municipais e particulares. Essa solução, além de cara, isoladamente tem-se mostrado ineficaz. Afinal, exige fiscalização constante e conserva apenas as partes mais expressivas de determinada região.

Na última década, essa visão tem se ampliado, de forma a considerar as unidades de conservação e seu entorno. Procurando tornar parceiras as populações que vivem nos arredores, tem-se empreendido uma série de iniciativas, que incluem educação ambiental, convite à gestão compartilhada, implantação de corredores de biodiversidade e apoio a atividades produtivas sustentáveis. Mesmo assim, essas estratégias continuam focalizando espaços geográficos restritos numa realidade de rápida descaracterização do Cerrado.

Como se sabe, nesse bioma vivem comunidades extrativistas, indígenas, quilombolas e de pequenos produtores agroextrativistas, dentre outras que têm efetivamente conservado grandes áreas naturais por gerações e gerações. Para essas populações é vital manter em pé a fonte do seu sustento. As quebradeiras de coco babaçu, por exemplo, em sua tarefa diária de coleta, vigiam essas palmeiras e impedem a sua derrubada.

A expansão da fronteira agrícola é antagônica à atividade extrativa, uma vez que necessita de substituição completa da cobertura vegetal. Por isso, a pequena produção familiar e o extrativismo são, por excelência, aliados da conservação e celebram a diversidade da vida no Cerrado. Mais do que formas diferenciadas de uso do solo, são práticas culturalmente enraizadas nas quais estão contidos conhecimentos sobre os recursos da fauna e da flora.

Os saberes tradicionais são produzidos de

forma coletiva, com base em ampla troca de informações, e transmitidos oralmente através das gerações. Junto ao acervo de plantas, animais e minerais coexistem processos comprovados pela tradição de uso desses recursos. Isso constitui um patrimônio cultural e científico de grande relevância que precisa ser igualmente conservado.

Estimular e valorizar o uso sustentável da agrobiodiversidade do Cerrado constitui, portanto, estratégia fundamental. O Programa de Pequenos Projetos Ecossociais (PPP-Ecos) tem se dedicado a apoiar iniciativas de conservação voltadas para o desenvolvimento de meios de vida sustentáveis no bioma. Por meios de vida sustentáveis entendem-se as formas de produção e de geração de renda capazes de conciliar a conservação ambiental, o desenvolvimento socialmente eqüitativo e a revalorização cultural do conhecimento tradicional.

Além de beneficiar diretamente as populações pobres e marginalizadas, a concretização de meios de vida sustentáveis estimula a permanência dos pequenos agricultores agroextrativistas no campo, criando-se uma situação alternativa à tradicional migração para as cidades ou para novas fronteiras agrícolas. Essas populações tendem a se tornar "guardiãs" do Cerrado, porque são as primeiras a sofrer os impactos de sua degradação.

Em seus dez anos de atividades no bioma, o PPP-Ecos apoiou 156 projetos ecossociais, que combinam a conservação de ecossistemas e a geração de renda monetária e não-monetária, para alcançar maior qualidade de vida e segurança alimentar e nutricional. Cerca de 100 dessas iniciativas dizem respeito a produção e comercialização de produtos agrícolas e extrativos.

Uma das lições aprendidas pelo PPP-Ecos refere-se à necessidade de facilitar a comercialização da produção agroextrativista, como forma de estimular a sustentabilidade econômica nas atividades apoiadas. Alguns produtos gerados em 20 desses projetos cresceram em importância nas localidades em que estão inseridos, ganhando, em alguns casos, mercados mais longínquos. Representam uma pequena vitrine das possibilidades que o Cerrado tem a oferecer.

A esperança é de que esses produtos sirvam para encorajar outros empreendimentos a percorrerem o mesmo caminho, em busca de um modelo mais sustentável para o Cerrado, com aumento da renda, profissionalização das organizações de pequenos produtores e, especialmente, ampliação dos espaços protegidos.

Organizações de produtores do Norte de Minas Gerais –

Cooperjap

A força do extrativismo do pequi

Japonvar, no Norte de Minas Gerais, orgulha-se de ser a capital nacional do pequi. Nas matas da região, além da grande quantidade de pequizeiros, encontram-se condições propícias para a produção de frutos superiores em qualidade da polpa, textura, coloração e sabor. Antigamente todo o pequi era extraído e comercializado *in natura*. Visando valorizar e diversificar a produção, a Cooperativa dos Produtores Rurais e Catadores de Pequi (Cooperjap) está produzindo pequi em conserva.

Cerca de 250 famílias, em 30 organizações de produtores, entre elas a Associação dos Pequenos Produtores Rurais da Cabeceira do Mangai (Aprocam), participam do empreendimento e processam o pequi em núcleos comunitários de despolpa. Com isso, o extrativismo está se transformando na principal fonte de renda dos produtores locais. Os produtos têm uma grande aceitação no mercado e estuda-se a exportação para Estados Unidos e Alemanha.

Fachada – Expressão de apreço e devoção – Minas Novas – MG

Contato:

Cooperativa dos Produtores Rurais e Catadores de Pequi (Cooperjap)
Tel.: (38) 3231.3137 / 9307 (Adilson)
E-mail: cooperjap@ig.com.br

Movimento do Graal no Brasil

Cesta biodiversa

A marca Chico Fulô foi desenvolvida para a comercialização de produtos gerados nas comunidades urbanas e rurais dos municípios de Buritizeiro e Pirapora, no Norte de Minas Gerais. Essas comunidades produzem uma extensa lista de itens da "Cesta de Produtos do Cerrado", que dá nome ao projeto desenvolvido com apoio do PPP-Ecos.

Esta lista é composta por doces, geléias, licores, polpada, doce em barra, paçoca, compotas, bombons e panetones, que utilizam em sua composição frutos do Cerrado como jatobá, murici, buriti, cabeça-de-negro, gravatá, ananás, cagaita, mangaba, umbu.

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 do Cerrado.

Contato:

Movimento do Graal no Brasil
Rua 21 de abril, 1393
CEP 39280-000 – Buritizeiro – MG
Tel.: (38) 3742.2224
E-mail: chicofulo@bol.com.br
graalpir@intepira.com.br

Minas Sempre-Viva

A guinada empreendedora

As sempre-vivas, flores típicas dos campos rupestres brasileiros, têm sofrido exportação descontrolada. Visando encontrar formas de conservá-las, a Fundação Serra do Cipó desenvolveu, a partir de 1998, o projeto Minas Sempre-Viva. Iniciou-se, dessa forma, um trabalho com a comunidade de Galheiros, em Diamantina, composta por 44 famílias coletoras, no entorno do Parque Nacional das Sempre-Vivas.

Em vez de apenas extraírem e venderem as plantas aos atravessadores, essas famílias começaram a produzir o seu próprio artesanato e a comercializá-lo em terras da região e de Belo Horizonte, por meio da Associação de Artesãos Sempre-Viva. Para isso, o projeto capacitou a comunidade em *design*, gestão de negócios e empreendedorismo. Com o visível aumento da renda familiar, os 29 associados assumiram os rumos da iniciativa e construíram a Oficina de Galheiros para a produção das peças.

Contato:

Tel.: (38) 9969.1105 (Nete)
(38) 9985.3293
E-mail: emeldiam@citel1.com.br (Maristela)

Riacho D'Anta

Óleo de macaúba na mesa e no carro

Na comunidade Riacho D'Anta, em Montes Claros, Norte de Minas Gerais, o PPP-Ecos apóia a implantação da unidade de produção de óleos, com ênfase no óleo de macaúba, palmeira abundante na região. Esse trabalho é fruto da mobilização dos produtores, assessorados pelo Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA-NM) e pela Cooperativa Grande Sertão. A fábrica tem capacidade para produzir 17.000 litros de óleo de polpa e 6.500 litros de óleo da castanha de macaúba, além de 30 toneladas de carvão da casca do coco.

O óleo da amêndoa da macaúba é comparável ao azeite de oliva em textura e possui excelen-

te paladar. A torta da polpa serve como ração animal e a torta da semente pode ser usada na composição de granola, doces e outras formas de consumo humano. Além disso, a macaúba representa uma das plantas com melhor potencial para a produção de biodiesel, especialmente nessa região do Cerrado, marcada pela grande quantidade de palmeiras.

Na comunidade de Riacho D'Anta, vivem cerca de 40 famílias agroextrativistas. Para que a fábrica funcione plenamente, será necessário envolver outras 62 comunidades da região no fornecimento de macaúba. Além dos óleos, a fábrica processará pequi em conserva, como forma de otimizar a estrutura e ampliar a geração de renda.

Contato:

Fazenda Santa Cruz
Comunidade Riacho D'Anta
CEP 39400-000
Montes Claros – MG
Tel.: (38) 3226.1000 (Valdomiro)

Cooperativa Grande Sertão

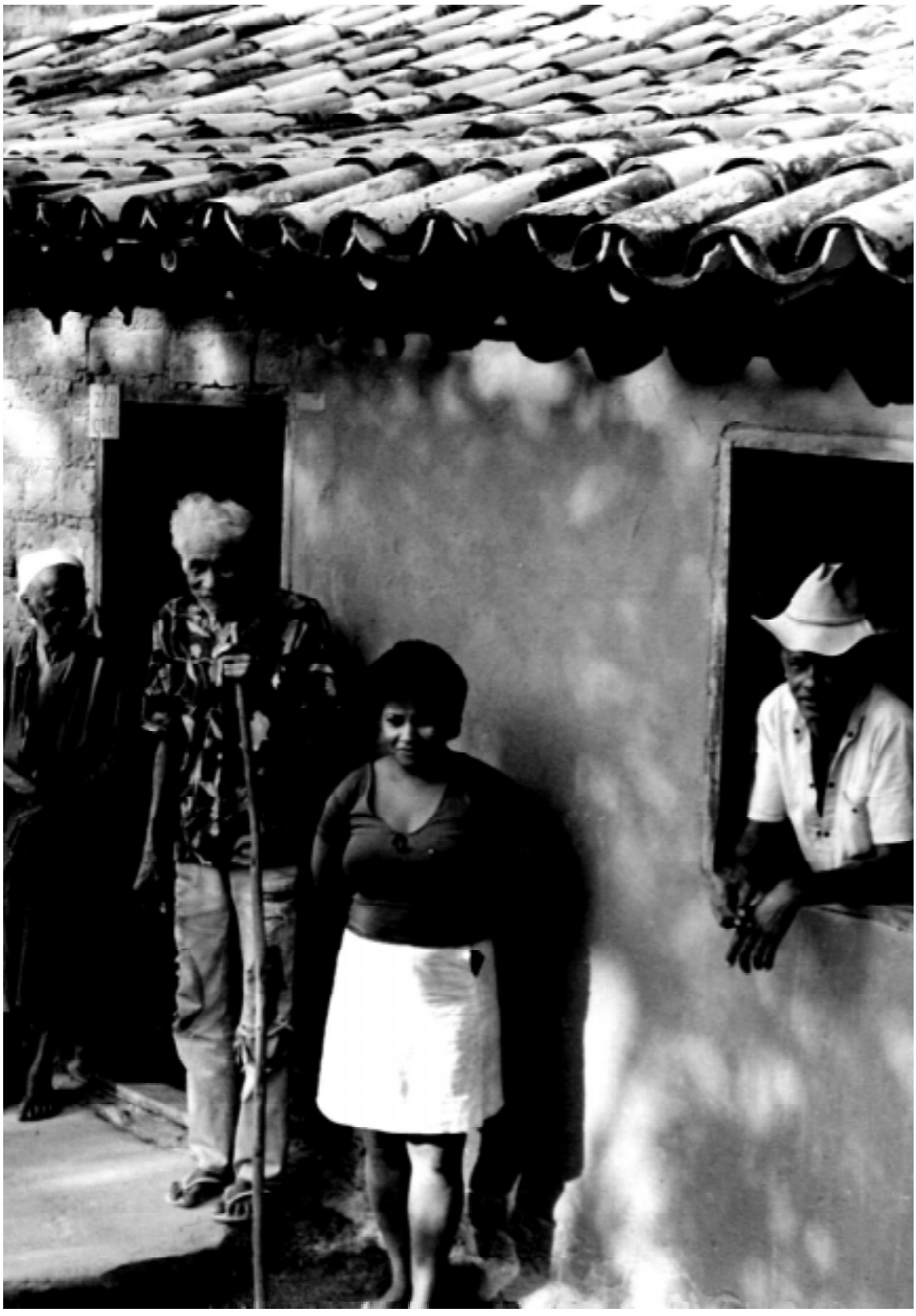
Produtos nativos conquistam mercados de Minas

A Cooperativa Grande Sertão, em Montes Claros, Norte de Minas Gerais, foi criada há cerca de dois anos por 30 agricultores locais, resultado de oito anos de trabalho com o Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA-NM). A cooperativa planeja produzir cerca de 90 toneladas de polpa congelada em 2005, a partir da produção de cerca de 700 famílias agroextrativistas que vivem em 17 municípios da região. O objetivo maior é criar condições para inserir no mercado os produtos nativos da região e a produção dos pequenos agricultores.

As máquinas da fábrica foram compradas com financiamento do Programa de Pequenos Projetos Ecossociais (PPP-Ecos) e produzem polpas de 15 sabores, sete deles nativos da região: panã, cagaita, maracujá nativo, umbu, mangaba, araçá e coquinho azedo. A linha de produtos inclui, ainda, óleo de pequi, pequi congelado, rapadurinha e mel. A produção é vendida na própria região e abastece também os restaurantes populares de Belo Horizonte. Dessa forma, a Grande Sertão gera iniciativas e oportunidades nas próprias comunidades por meio do manejo e da otimização dos recursos agroextrativistas direcionados para a segurança alimentar e a produção comercial sustentável.

Contato:

Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas
Grande Sertão
R. "H" Andersen, 400
Distrito Industrial – 39404-005
Montes Claros – MG
Tel.: (38) 3223.2285
E-mail: grandesertao@caa.org.br



Família Atingida – Barragem de Setúbal – Chapada do Norte – MG