

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
de faveira**

**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 de Faveira

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
de faveira

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 primeira planta escolhida para esta série foi a faveira, favela ou fava d'anta (*Dimorphandra* spp), cuja importância se dá por ser uma espécie que ocorre no Cerrado brasileiro e cujos princípios ativos são largamente utilizados para salvar vidas no mundo inteiro e foi o primeiro trabalho de organização socioprodutivo do CEDAC em 2000 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.



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 em 2000 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?

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.
- Que todo recurso natural encontrado na área de manejo deve ser compartilhado com os animais;
- 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;
- Diferentes espécies devem ter manejo diferentes, que podem variar também de ano para ano;
- 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;
- Praticar a Agroecologia como forma de produção ecológica e orgânica;
- Não realizar queimadas.



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.

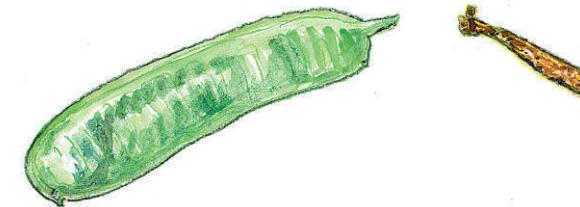
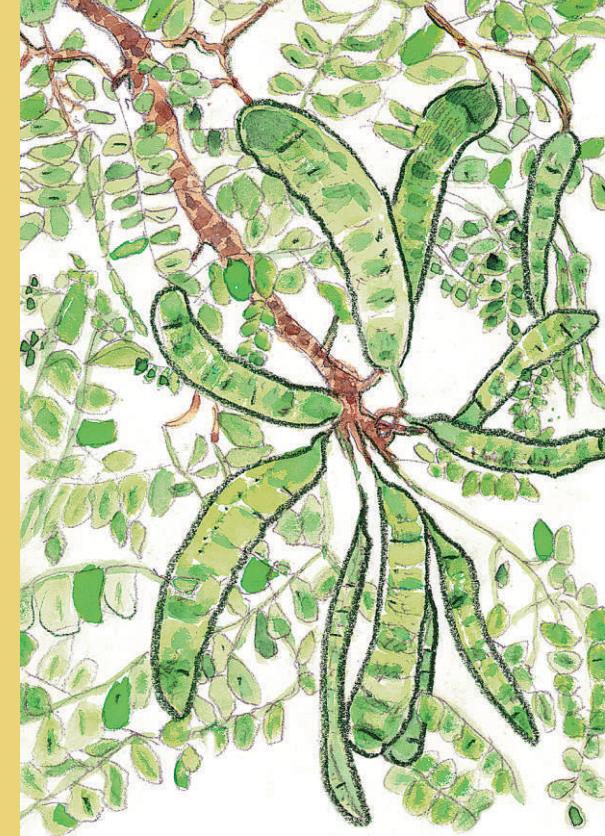
Além de possibilitar a comercialização de inúmeros produtos dos agroecossistemas manejados de forma ecológica e sustentável.



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 Cerrado¹;
- 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 a faveira, favela ou fava d`anta 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.

1 - Grupos: Kayapó, Timbira, Xacriabá, Xavante, Xerente, Apoinayé, Suyá, Rikbatsá, Kreen-Akarôre, Bororo, Guató, Ofayé, Kaingang, Xokleng e outros.

Favela, faveira, fava d'anta, fava de arara, falso barbatimão – que planta é essa?

É uma árvore de grande ocorrência no Cerrado brasileiro, bastante conhecida pela população rural em função da sua comercialização para indústria farmacêutica há mais de 40 anos.

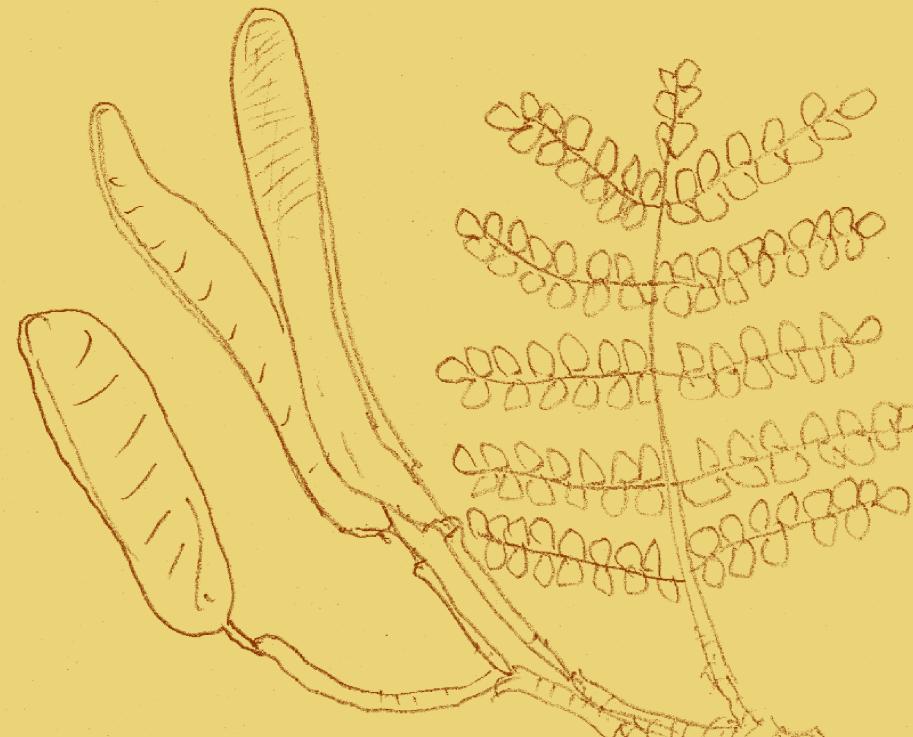
Resultado da criatividade sociocultural das populações do cerrado, essa planta é conhecida por muitos nomes inclusive por sua associação com animais silvestres como a anta e a arara, que ao consumir suas favas ou frutos fazem a dispersão de suas sementes.

A favela é uma árvore de porte baixo (4 a 10 m de altura) que prefere a plena insolação, áreas abertas, ocorre de forma agrupada devido a sua dispersão e produz frutos com enorme precocidade, a partir de 3 anos. Encontrada em grande densidade (70 indivíduos por hectare), pode ser utilizada para restauração e enriquecimento de ambientes naturais.

A ecologia dessa planta que nasce em áreas consideradas solos pobres pela

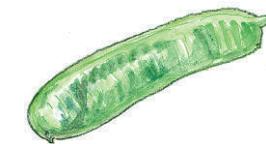
agricultura moderna tem sido afetada pelas mudanças do clima, que segundo extrativistas sua floração e frutificação apresentava calendários uniformes, mas diferentes de acordo com a sua região.

Assim de modo geral a floração da favela na região central do Brasil ocorre no período de janeiro a julho e a frutificação nos meses de abril a agosto.





O que a faveira tem?



Os seus frutos têm forte aroma adocicado e contêm substâncias importantes para produção de medicamentos, nutracêuticos e cosméticos conhecida por bioflavonoides.

Essas substâncias são consideradas a defesa da planta. Entre elas a rutina, uma vitamina amarela esverdeada que é responsável por aumentar a resistência dos vasos capilares e a quercetina um poderoso antioxidante e anti-radicaais livres, anti-inflamatória e anticarcinogênica, atua no sistema imunológico, tem atividade antiviral, reduz o efeito da formação de cataratas nos diabéticos, é hepatoprotetora e gastroprotetora.

Tem atividade cardiovascular, reduzindo o risco de morte por doenças coronárias e diminuindo a incidência de enfarte do miocárdio.

As sementes são ricas em galactomananos que são utilizadas na indústria de alimentos.

As comunidades tradicionais relatam o uso dos frutos na alimentação humana, como forrageira de animais e utilizando suas folhas no enchimento de selas e cangalhas.



Como colher os frutos da faveira garantindo A sua sobrevivência e a qualidade do produto?

Organizando o trabalho

Em cada comunidade tem um monitor da REDE que ajuda a organizar desde a coleta até a comercialização.

Desta maneira o Monitor ou Monitora:

- Realiza reuniões com as famílias para orientar o processo de manejo sustentável, beneficiamento, armazenamento e o monitoramento, além de discutir o contrato de comercialização a cada safra;
- Fornece materiais para as famílias tais como: caderneta do agroextrativista, lona, sacos, agulhas, barbantes para o manejo;



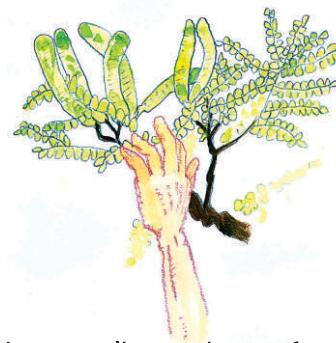
Extração dos frutos



Os frutos devem ser colhidos na árvore ainda verdes e finos;



Deve-se utilizar gancho, podão ou a mão para colher os frutos;



Nunca colher todos os frutos, sempre deixar partes dos frutos para os animais.



Nunca cortar os galhos com facão ou foice, pois corre o risco de prejudicar a produção da árvore para o próximo ano;

Beneficiamento

Logo após a extração dos frutos, é necessário retirar os talos no despencamento dos frutos. Os frutos verdes colhidos não devem ser ensacados de um dia para o outro. Temos duas tecnologias de secagem: a primeira sobre o terreiro ou lona e a segunda no varal².

Secagem em terreiro ou Lona

Ainda no mesmo dia deve-se iniciar a secagem ao sol dos frutos verdes colhidos, os quais devem ser espalhados sobre a lona ou terreiro em camadas finas.

A secagem deve ser feita longe de animais (aves, cães, suínos etc) para evitar sua contaminação.

Durante a noite os frutos devem ser cobertos, protegendo-os do sereno e das chuvas. Jamais secar os frutos sobre a areia ou a sombra, pois poderão mofar.

Secagem no Varal

Os frutos colhidos com os talos serão dispostos sobre o varal para a secagem.

Este sistema facilita a secagem, evita a secagem excessiva e garante uma alta qualidade do produto.

Os frutos estarão secos no ponto para ensacar quando a sua cor estiver marrom, ou seja, por volta de 8 a 12 dias de secagem. Evitar a secagem excessiva, pois os frutos secos assim, perdem a “pele”, ou seja, a epiderme do fruto onde se encontram as substâncias a serem extraídas.

2 - Tecnologia desenvolvida pelo agricultor familiar Adalberto Gomes de Lassance/MG.



Ensacamento

Os frutos secos devem ser ensacados tendo o cuidado de não os triturar.

Armazenamento

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



Entregando o produto à rede de comercialização solidária

- Com o final da safra, cada família do núcleo comunitário entregará a caderneta e a sua produção ao monitor, que identificará o peso, origem e a qualidade.
- Essas informações serão repassadas a REDE que organizará todo o transporte do produto.
- O monitor verificará a qualidade e será o responsável pela guarda do produto.
- A REDE é responsável pela realização do contrato de compra e venda com a empresa e pelo repasse do recurso da comercialização aos agroextrativistas, descontado as despesas.



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 a sociedade 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.

