

A promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional por meio da estruturação da cadeia produtiva das frutas nativas e crioulas na região Centro-Oeste do Paraná.

The promotion of Food and Nutritional Sovereignty and Security through the structuring of the production chain of native and creole fruits in the Center-West region of Paraná.

MACHADO, Matheus dos Santos¹; NOGUEIRA, Mateus Gustavo de Souza ²,
MOURA, Tainara³; TRENTO, Thiago⁴; PEREZ- CASSARINO, Julian⁵

¹PET- LABVIVAN/UFFS, matheusdossantosmachado8@gmail.com; ²LABVIVAN/UFFS, mateus-15gustavo@hotmail.com; ³LABVIVAN/UFFS, taialvesmoura@gmail.com;

⁴LABVIVAN/UFFS, thiagotrentoljs@gmail.com ; ⁵LABVIVAN/UFFS, julian.cassarino@uffs.edu.br

Eixo temático : Soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e saúde

Resumo

A cadeia de frutas nativas e crioulas presente na região da Cantuquiriguaçu-PR, atua na promoção da soberania alimentar na região, resgatando hábitos alimentares, agregando valor à produção de frutas em geral desprezadas pelos agricultores e buscando promover a sustentabilidade ambiental. Participando dessa iniciativa estão presentes grupos formais e informais de agricultores familiares e assentados da reforma agrária, ONGs, empresa privada e o Laboratório VIVAN de Sistemas Agroflorestais da UFFS-Laranjeiras do Sul, isso compõem o Coletivo de Frutas Nativas e Crioulas. Este, atua no sentido de estruturar uma cadeia produtiva por meio do mapeamento, coleta e processamento das frutas, produzindo produto da fruta congelado e picolés que já se encontram, em fase de comercialização há dois anos e iniciando a produção de doces de frutas e balas de banana saborizadas com frutas nativas. Até o momento são 40 famílias em 5 municípios trabalhando com 10 espécies de frutas nativas e 6 crioulas.

Palavras-chave: Cantuquiriguaçu; Agricultores; Sustentabilidade; Agroecologia.

Keywords: Cantuquiriguaçu; Farmers; Sustainability; Agroecology.

Abstract

The chain of native and creole fruits present in the region of Cantuquiriguaçu-PR, works to promote food sovereignty in the region, restoring eating habits, adding value to the production of fruits generally despised by farmers and seeking to promote environmental sustainability. Participating in this initiative are formal and informal groups of family farmers and agrarian reform settlers, NGOs, private companies and the VIVAN Laboratory of Agroforestry Systems at UFFS-Laranjeiras do Sul, which make up the Coletivo de Frutas Nativas e Crioulas. It acts to structure a production chain through the mapping, collection and processing of fruit, producing frozen fruit products and popsicles that have already been in the commercialization phase for two years and starting the production of fruits, sweets and candies of banana flavored with native fruits. So far there are 40 families in 5 municipalities working with 10 species of native fruits and 6 creoles.

Contexto

A microrregião da Cantuquiriguaçu, localizada no centro-sul do estado do Paraná, apresenta-se como a segunda região menos desenvolvida socioeconomicamente, sendo que de modo geral apresenta índice de IDHM inferior à média estadual

(0,749). Entre as principais atividades agrícolas há de se destacar a criação de gado de leite, que corresponde a 48% das propriedades familiares; criação de aves; gado de corte; apicultura; criação de peixes e caprinos, além do cultivo de milho, soja, feijão, fumo, plantas medicinais, verduras e legumes (CONDETEC, 2011).

O presente trabalho busca o fortalecimento e o resgate da cadeia de produção das frutas nativas e crioulas do Centro-Oeste do estado, isso com o auxílio do Laboratório de Sistema Agroflorestais da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul, em parceria há 5 anos e juntamente com apoio de diversas ONGs e uma empresa privada, buscando, portanto, a promoção e o avanço da cadeia produtiva das frutas nativas e crioulas, gerando através disso, renda, soberania e acima de tudo sustentabilidade para as famílias atendidas.

Descrição da Experiência

O laboratório de Sistema Agroflorestais da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul, trabalhando em conjunto com diversas entidades da sociedade civil (CEAGRO – entidade de assessoria, Associação Terra Livre – associação de agricultore(a)s – Laranjeiras do Sul, Associação APAMPA - associação de agricultore(a)s – Palmital, Associação Nova Alternativa - associação de agricultore(a)s – Laranjal) e com parceria de uma empresa privada (Sorveteria Q-Delícia) conduz o trabalho com cerca de 40 agricultores de forma direta e reflete em aproximadamente 200 de forma indireta, buscando sempre a sensibilização de outros possíveis grupos e regiões a integrarem o projeto.

As frutas nativas que são coletadas nas propriedades dos agricultores são: Guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), Uvaia (*Eugenia pyriformis*), Araçá (*Psidium cattleianum*), Pitanga (*Eugenia uniflora*), Cereja-do-mato (*Eugenia involucrata*), Juçara (*Euterpe edulis*), Butiá (*Butia capitata*), Jerivá (*Syagrusromanzoffiana*), Jabuticaba (*Plinia cauliflora*), Ananás (*Ananas comosus*) e Moranguinho-silvestre (*Rubus rosifolius*). Além dessas temos as frutas crioulas: Goiaba, Banana, Mamão, Manga, Mixirica, Laranja, limão-caipira e maracujá. O produto da fruta congelada é extraído em agroindústrias familiares nas comunidades. O padrão de embalagem são pacotes 200g e 1kg, porém o que se é comercializado atualmente são somente pacotes de 200g. Também se comercializam picolés e estão sendo realizados testes para a produção de chips de banana, batata doce e mandioca, além de doces de guabiroba, araçá, jabuticaba e jerivá com laranja e balas de banana saborizadas com guabiroba, juçara, araçá e jabuticaba.

Para comercialização definiu-se pela criação de uma marca coletiva para os produtos, escolhida pelas famílias que atuam no projeto e que se denomina “**Sabores da Agrofloresta: a fruta camponesa**” conforme programação visual da Figura 1.

Figura 1. Logomarca da marca Sabores da Agrofloresta



Resultados

Para viabilização do trabalho, um conjunto de ações vem sendo desenvolvida pelo LabVivan em conjunto com as organizações, entre as quais pode-se destacar: *i)* a seleção participativa de matrizes de frutas nativas, *ii)* a avaliação das matrizes de guabiroba e a definição de parâmetros para elaboração do Plano de Extrativismo Sustentável Orgânico (exigência para certificação orgânica) desta mesma espécie; *iii)* A adaptação de despoldadeiras para o uso com frutas nativas; *iv)* A invenção e adaptação de três modelos de “cata-frutas” e *v)* O desenvolvimento de receitas de picolés, doces, balas de banana saborizadas e outros produtos em fase de teste.

As atividades são realizadas por meio de projetos de pesquisa e extensão vinculados à UFFS, bem como de Trabalhos de Conclusão do Curso de Agronomia-linha de formação em agroecologia, Iniciação Científica e Dissertações de mestrado do Programa de Pós Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável (PPGADR-UFFS).

Abaixo destacamos as principais ações desenvolvidas nos últimos 4 anos e que tem colaborado para a estruturação e consolidação da cadeia produtiva de frutas nativas e crioulas na região.

Tabela 1. Iniciativas realizadas durante o projeto

Iniciativas
Estabelecimento do “Coletivo Regional de Frutas Nativas e Crioulas”
Consolidação da marca “Sabores da Agrofloresta: a fruta camponesa”
Criação da logomarca e rótulos para os produtos
Redes sociais de divulgação
Participação em eventos e feiras regionais para divulgação do trabalho
Mapeamento de possíveis mercados de distribuição
Seleção participativa de matrizes de frutas nativas
Coleta de frutos e seleção de sementes das matrizes para produção de mudas
Adaptação de despoldadeiras

Invenção e adaptação de cata-frutas e chacoalha-galho

Desenvolvimento de receitas de produtos a partir das frutas nativas e crioulas

Produção e comercialização de picolés e produtos da fruta congelados

Plantio de mais de 3.000 mudas de frutíferas nativas

Fonte: Dados do LabVivan

A partir da criação do Coletivo Regional de Frutas Nativas e Crioulas, são realizadas reuniões para tomada de decisões dos próximos passos a seguir. O coletivo é composto por aproximadamente 40 famílias atualmente.

A marca “Sabores da Agrofloresta” está em uso desde 2019, onde foi possível divulgá-la em alguns eventos, antes do impacto gerado pela pandemia. Há rótulos com a logomarca “Produtos da Agrofloresta: a fruta camponesa” para cada sabor, tanto de produto da fruta congelada, como picolés, seguindo todas as orientações exigidas por lei.

Abaixo se apresentam alguns dos dados de movimentação de produtos na cadeia no inverno de 2021, período em que, além do frio, a pandemia prejudicou bastante os processos de comercialização, mas que são os dados mais recentes que o projeto possui.

Tabela 2. Produtos da fruta congelada comercializados de Maio a Agosto de 2021 em embalagem de 200g

FRUTA	QUANTIDADE	FRUTA	QUANTIDADE
Açaí juçara	139	Limão cravo	14
Amora preta	73	Limão taiti	5
Ananás	40	Mamão caipira	39
Araçá	83	Manga	66
Butiá	15	Maracujá	28
Cereja do mato	63	Mixirica	68
Goiaba	75	Morango silvestre	41
Guabiroba	80	Pessêgo	53
Jaboticaba	85	Pitanga	4
Jerivá	61	Uvaia	13
Laranja	51		
TOTAL			1096

Fonte: Dados do LabVivan

Inicialmente o catálogo de frutas nativas e crioulas contava com 12 espécies, hoje abrange aproximadamente 21, possuindo previsões para o aumento da diversidade de espécies para 2022. Além disso, como observado na tabela, algumas frutas possuem uma comercialização bem expressiva, como Açaí-juçara, guabiroba, Araçá, Jaboticaba e goiaba, resultando junto das outras frutas em um montante considerável.

A primeira remessa de picolés produzida a partir dos produtos da fruta congelada foi realizada em fevereiro de 2020, estando hoje totalizando 9.000 mil picolés produzidos e comercializados. Em relação aos produtos da fruta congelada comercializadas em 2021, somam aproximadamente 220 kg, com tendência de expansão comercial no pós-pandemia.

Cabe destacar que os preços finais dos produtos se encontram na mesma faixa ou abaixo dos produtos convencionais de mesmo perfil, mesmo sendo orgânicos. Os produtos da fruta congelada custam entre R\$ 4,50-6,00/200g dependendo do nível de intermediação, sendo que, em geral, 100g de polpa em supermercados varia entre R\$ 2,50-3,50. Os picolés variam entre R\$ 3,00-4,00 a unidade, sendo que picolés de fruta de marcas conhecidas giram em torno deste mesmo preço.

Conclusões

O presente resumo visa apresentar um panorama global do andamento da cadeia produtiva de frutas nativas e crioulas na Cantuquiriguaçu. O trabalho enfrenta um conjunto de dificuldades devido tanto à falta de recursos para ATER, inviabilizando ONGs da região, bem como para ações de pesquisa e extensão universitária. Atualmente, todas as ações estão sendo conduzidas pelo LabVivan, devido à falta de técnicos nas organizações parceiras, como CEAGRO, ONG de ATER da região.

No entanto, apesar do pouco tempo de andamento da cadeia, já podem ser observados resultados significativos como a ressignificação do valor das frutas nativas para as famílias agricultoras e consumidoras. No caso do/as agricultore/as, a partir do trabalho da cadeia se passou a planejar áreas de SAFs com frutas nativas, visando ampliar a produção, bem como se observou uma aceitação muito grande pelos produtos, devido à sua qualidade e originalidade.

Desta forma, o projeto abrange desde os elementos ligados à sustentabilidade da produção e geração de renda, bem como atende às dimensões alimentar e nutricional da SSAN, por meio do resgate de hábitos alimentares, produção de alimentos saudáveis e com acesso facilitado devido aos custos no padrão do mercado convencional.

Agradecimentos

Ao CNPq, ao FNDE e a Jarline do Santos Marques pela sua contribuição.

Referências bibliográficas

CONDETEC. **Território Cantuquiriguaçu**: Plano Safra Territorial 2010-2013. 2011. Disponível em: <http://www.cantuquiriguacu.com.br/pdf/pst_condetec.pdf>. Acesso em 10 out. 2021.