



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE PLANALTINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEIO AMBIENTE E
DESENVOLVIMENTO RURAL**

MARCELO SOUZA ALVES

**COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS A BASE DE FRUTOS DO CERRADO EM
FEIRAS DO DISTRITO FEDERAL E ENTORNO**

**Planaltina-DF
Dezembro/2020**



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - FACULDADE DE PLANALTINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEIO AMBIENTE E
DESENVOLVIMENTO RURAL**

MARCELO SOUZA ALVES

**COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS A BASE DE FRUTOS DO CERRADO EM
FEIRAS DO DISTRITO FEDERAL E ENTORNO**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural da Universidade de Brasília, como requisito para obtenção do título de Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural.

**Planaltina-DF
Dezembro/2020**

MARCELO SOUZA ALVES

**COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS A BASE DE FRUTOS DO CERRADO EM
FEIRAS DO DISTRITO FEDERAL E ENTORNO**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural da Universidade de Brasília, como requisito para obtenção do título de Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural.

Planaltina-DF, 18 de dezembro de 2020.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Janaína Deane de Abreu Sá Diniz

Examinadora Interna: Regina Coelly Fernandes Saraiva

Examinador Externo: Claudia de Souza

Examinador Suplente: Mônica Celeida Rabelo Nogueira

Ficha catalográfica elaborada automaticamente, com os dados fornecidos pelo autor.

Sc Souza Alves, Marcelo
Comercialização de produtos a base de frutos do Cerrado em feiras do Distrito Federal e Entorno / Marcelo Souza Alves; orientador Janaína Deane de Abreu Sá Diniz. -- Brasília, 2020.
110 p.

Dissertação(Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) -- Universidade de Brasília, 2020.

1. Cerrado. 2. Frutos do Cerrado. 3. Agroextrativismo. 4. Produtos processados. 5. Comercialização. I. Deane de Abreu Sá Diniz, Janaína, orient. II. Título.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha comunidade espiritual do *Ilê Asè Iya Omi*, por me acolher em um momento de total vulnerabilidade, tanto social como psicológica, pois foi graças aos ensinamentos ancestrais, ao convívio e à devoção aos Orixás, que esta dissertação pode ser escrita e entregue.

Agradeço ao meu grande irmão de santo, muito mais que isso, um parente ancestral, meu tio André Garcia, por me apoiar, colocar-me para cima, mesmo quando eu mesmo não acreditava na minha própria capacidade intelectual e produtiva.

Agradeço à minha Mãe-de-Santo Danielle Castro, por ser uma fortaleza, uma fonte de virtude, uma vigilante espiritual, que no meio de toda a provação que passei para desenvolver este estudo, sempre esteve ao meu lado, mostrando a grandeza que eu sempre tive dificuldade de enxergar em mim mesmo.

Agradeço ao meu pai, falecido desde 2013, um homem simples, que foi lixeiro, e que hoje entrega um filho letrado à sociedade, com título de mestre em uma das mais respeitadas universidades da América Latina, a UnB.

Agradeço ao Leonardo Santana, que me ajudou a desenhar este sonho no ano de 2017, quando sugeriu entrar em um programa de pós-graduação, não medindo esforços para me ajudar a estudar e estruturar um projeto que poderia ser aceito no MADER.

Agradeço à Daliane Freitas que, apesar de a vida nos levar a caminhos distintos, mal nos esbarrando para conversar, foi aquela que me incentivou desde 2014, lá em Angra dos Reis, no estado do Rio, até eu chegar ao Distrito Federal e adentrar a Universidade de Brasília. Sem você, minha grande amiga, hoje uma carreira de docência nem existiria.

Agradeço ao MADER, um local fantástico de muitos sonhos e utopias, onde vivi experiências que me transformaram radicalmente como ser humano, como ser político, como ser social. Agradeço aos grandes amigos e grandes ídolos que pude cultivar neste ambiente de conhecimento e de reflexão. Eu nunca mais terei um olhar para as coisas da vida que não um olhar crítico.

Agradeço a todos os mestres que tive na Universidade de Brasília, em especial no MADER, pela contribuição ao meu desenvolvimento intelectual. De maneira especial, deixo um agradecimento cheio de carinho e admiração à professora Janaína Diniz, que me introduziu em seu mundo de pesquisa. Esta dissertação é o produto desse incentivo.

RESUMO

A presente dissertação traz em seu pano de fundo o estudo das dinâmicas da cadeia produtiva de frutos do Cerrado processados, com o objetivo de identificar a diversidade desses produtos nas feiras permanentes do Distrito Federal e Entorno. A pesquisa foi desenvolvida no período de julho de 2019 a julho de 2020, em 22 feiras no Distrito Federal e em seis feiras nas cidades do Entorno de Brasília (estado de Goiás): Águas Lindas de Goiás, Cidade Ocidental, Formosa, Luziânia, Santo Antônio do Descoberto e Valparaíso de Goiás. A abordagem tomada como base para este estudo foi a pesquisa exploratória, a fim de conhecer a realidade dos atores envolvidos no universo da pesquisa, e a pesquisa de campo, de caráter observatório, foi o método que mais se aproximou da abordagem adotada. Para isso, foram feitas anotações em um diário de campo, o que ajudou a sistematizar a categorização dos frutos encontrados com alguma forma de processamento nas feiras visitadas, as quais foram separadas em três categorias: grandes, médias e pequenas. Nas feiras grandes, foi possível encontrar a maior diversidade de frutos de Cerrado com algum processamento, desde conservas em salmouras a suplementos alimentares em cápsulas ou bebidas fitoterápicas. Nas feiras médias, a diversidade de produtos encontrados se limitou a alguns produtos alimentícios e cosméticos. Já nas feiras pequenas, foram encontrados os frutos do Cerrado apenas *in natura* ou minimamente processados. A pesquisa levantou informações com consumidores para averiguar seus conhecimentos sobre os frutos do Cerrado, e observou que mais de 88% deles conhecem esses frutos. Os conflitos sociais entre os atores da agricultura extensiva de *commodities* e os agricultores familiares e extrativistas em torno da ocupação produtiva no Cerrado também foram abordados pela pesquisa, que acompanhou uma família agricultora extrativista, tanto em um dia produtivo em sua propriedade no Entorno do Distrito Federal, como em seu box de exposição de produtos na Feira da Agricultura Familiar da CEASA-DF. Como resultados encontrados, a pesquisa fez o levantamento de onze frutos do Cerrado com algum processamento, categorizando doze tipos de produtos diferentes. Foi também constatado que o pequi (*Caryocar brasiliense*) é o fruto com maior diversidade de processamentos encontrado, sendo igualmente o fruto mais conhecido pelos consumidores entrevistados. Diante disso, conclui-se que estudos sobre a classificação de produtos da biodiversidade no Brasil são importantes para fortalecer estratégias de conservação dos biomas frente ao avanço desordenado da produção do agronegócio nas áreas remanescentes de Cerrado.

Palavras-chave: Cerrado; Frutos do Cerrado; Agroextrativismo; Produtos Processados; Comercialização.

ABSTRACT

This dissertation brings in its background the study of the dynamics of the productive chain of processed Cerrado fruits, with the objective of identifying the diversity of these products in the permanent fairs of the Federal District and Surrounding Areas. The research was carried out from July 2019 to July 2020, in 22 fairs in the Federal District and in six fairs in the cities around Brasília (state of Goiás): Águas Lindas de Goiás, Cidade Ocidental, Formosa, Luziânia, Santo Antônio do Descoberto and Valparaíso de Goiás. The approach taken as a basis for this study was exploratory research, in order to know the reality of the actors involved in the research universe, and field research, of an observatory nature, was the method that came closest to the approach adopted. For that, notes were made in a field journal, which helped to systematize the categorization of the fruits found with some form of processing in the visited fairs, which were separated into three categories: large, medium and small. At large fairs, it was possible to find the greatest diversity of Cerrado fruits with some processing, from brine preserves to food supplements in capsules or herbal drinks. At medium fairs, the diversity of products found was limited to some food and cosmetic products. In the small fairs, the Cerrado fruits were found only in natura or minimally processed. The survey gathered information with consumers, to investigate their knowledge about the fruits of the Cerrado, and noted that more than 88% of them know these fruits. Social conflicts between the actors of extensive commodity agriculture and family farmers and extractivists over productive occupation in the Cerrado were also addressed by the research, which followed an agroextractivist family in a productive day on their property in the surroundings of the Federal District, as well as in his product display box at the CEASA-DF market. As a result, the survey surveyed eleven Cerrado fruits with some processing, categorizing twelve different types of products. It was also found that pequi (*Caryocar brasiliense*) is the fruit with the greatest diversity of processing found, as well as the fruit best known by the interviewed consumers. Therefore, it is concluded that studies on the classification of biodiversity products in Brazil are important to strengthen conservation strategies for biomes in the face of the disordered advance of agribusiness production in the remaining areas of Cerrado.

Keywords: Cerrado; Fruits of the Cerrado; Agroextractivism; Processed Products; Marketing.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - MAPA DA RIDE E AS FEIRAS VISITADAS NO ENTORNO DO DISTRITO FEDERAL	18
FIGURA 2 - GEOLOCALIZAÇÃO DAS FEIRAS NO DISTRITO FEDERAL.....	19
FIGURA 3 EXPANSÃO DA SOJA EM QUATRO DÉCADAS NO BRASIL.....	31
FIGURA 4 - RECEPÇÃO DA IMERSÃO NO CERRADO NA PROPRIEDADE DE ANA E SEU ZILAS.....	47
FIGURA 5 - EXTRAÇÃO DA CASTANHA DO BARU E SECAGEM DA CASTANHA DO CAJUZINHO DO CERRADO E DE PIMENTA-DE-MACACO..	48
FIGURA 6 - PRODUTOS PROCESSADOS A BASE DE FRUTOS DO CERRADO E ARTESANATO	49
FIGURA 7 - PEQUI DO MATO GROSSO NOS ARREDORES DA FEIRA DO RIACHO FUNDO I	52
FIGURA 8 - PEQUI DE GOIÁS E MINAS GERAIS NOS ARREDORES DAS FEIRAS DE SANTO ANTÔNIO DO DESCOBERTO, BRAZLÂNDIA E NÚCLEO BANDEIRANTE.....	53
FIGURA 9 - ARTESANATOS A BASE DE SUBPRODUTOS DE FRUTOS DO CERRADO CONFECCIONADOS POR DONA ANA	56
FIGURA 10 DIFERENÇAS DE PRODUÇÃO RURAL ENTRE O TRADICIONAL E O TECNOLÓGICO	57
FIGURA 11 - ESCALA INDUSTRIAL DOS ALIMENTOS	61
FIGURA 12 - PROCESSADOS A BASE DE FRUTOS DO CERRADO.....	64
FIGURA 13 - PRODUÇÃO NA CENTRAL DO CERRADO	74
FIGURA 14 - DIFERENTES PRODUTOS PROCESSADOS À BASE DE PEQUI	77
FIGURA 15 - DIFERENTES FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO DO BARU	77
FIGURA 16 DOCE ARTESANAL DE BURITI	78
FIGURA 17 - ÓLEO DE COCO BABAÇU EXPOSTO PARA COMERCIALIZAÇÃO.....	78
FIGURA 18 - ERVAS DO CERRADO.....	79
FIGURA 19 - SUPLEMENTOS E COSMÉTICOS A BASE DE FRUTOS DO CERRADO.....	79

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 FEIRAS GRANDES, MÉDIAS, PEQUENAS E FEIRAS DO ENTORNO	23
QUADRO 2 - ASSOCIAÇÕES EXTRATIVISTAS DO CERRADO.....	70
QUADRO 3 - FRUTOS DO CERRADO ENCONTRADOS NAS FEIRAS DO DF E ENTORNO	75
QUADRO 4 - FRUTOS DO CERRADO COM POTENCIAL DE MERCADO	82
QUADRO 5 - PROPORÇÃO DE ENTREVISTADOS	83
QUADRO 6 - CONHECIMENTO SOBRE OS FRUTOS	83
QUADRO 7 - FRUTOS DO CERRADO MAIS CITADOS.....	84
QUADRO 8 - CONSUMO DOS FRUTOS DO CERRADO	85
QUADRO 9 - PRINCIPAIS ACESSOS AOS FRUTOS DO CERRADO.....	85
QUADRO 10 - PREÇOS PRATICADOS PARA OS FRUTOS DO CERRADO	85
QUADRO 11 - OUTROS PRODUTOS CONSUMIDOS.....	86
QUADRO - 12 ESTUDOS DE CONSUMIDORES DE FRUTOS DO CERRADO	87

LISTA DE SIGLAS

ABCD - Archer Daniels Midland (ADM), Bunge, Cargill e Louis Dreyfus Company

Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APP - Área de Preservação Permanente

ARL - Área de Reserva Legal

ASA - Articulação do Semiárido

BC - Banco Central do Brasil

BPF - Boas Práticas de Fabricação

Ceasa - Centrais de Abastecimento

CSA - Comunidade que Sustenta a Agricultura

Codeplan - Companhia de Planejamento do Distrito Federal

Emater - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FCDF - Fundo Constitucional do Distrito Federal

Fian - Foodfirst Information and Action Network

GEF - Global Environmental Facility

IBGE - Instituto de Geografia e Estatística

IDP - Investimento Direto ao País

Ipam - Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia

Ipea - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada

Iphan - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

ISPN - Instituto Sociedade População e Natureza

Mapa - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Matopiba - Maranhão, Tocantins, Piauí, Bahia

MMA - Ministério do Meio Ambiente

MST - Movimento dos Sem Terra

Nupens - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde

ONG - Organização Não Governamental

ONU - Organização das Nações Unidas

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PIN - Programa de Integração Nacional

Pnae - Programa Nacional de Alimentação Escolar

Polocentro - Programa de Desenvolvimento dos Cerrados

PPP-ECOS - Programa Pequenos Projetos Ecosociais

Prodecer - Programa de Desenvolvimento do Cerrado

Pronaf - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

SNVS - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

SUS - SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

TCGA I - TIAA-CREF Global Agriculture LLC

TCGA II - TIAA-CREF Global Agriculture II LLC

Tiaa - Teachers Insurance and Annuity Association

Visa - Vigilâncias Sanitárias

Sumário

RESUMO.....	16
ABSTRACT	17
INTRODUÇÃO.....	10
1. METODOLOGIA.....	15
1.1. Pressupostos teóricos da abordagem e métodos da pesquisa	15
1.2. A aplicação dos métodos e instrumentos da pesquisa	16
1.3. Feiras permanentes do DF e Entorno como locais da pesquisa.....	17
2. AS DIVERSAS POSSIBILIDADES NO CERRRADO	24
2.1. Relação entre Povos do Cerrado e os Frutos Nativos	24
2.2. A constituição do bioma Cerrado.....	24
2.3. Relação entre os atores que ocupam o Cerrado para a produção.....	29
2.4. O Cerrado e o Urbano	34
3. TRANSFORMAÇÃO DO ALIMENTO EM RIQUEZAS	38
3.1. Produção e Beneficiamento da Produção.....	38
3.2. Os Sistemas Agroalimentares.....	41
3.3. Alimento e o modo de produção camponesa: uma análise desde a coleta do alimento no cerrado até o seu beneficiamento e comercialização	45
3.4. Autoconsumo e produção excedente	51
3.5. Mercado da biodiversidade brasileira e a biodiversidade do Cerrado	54
4. PROCESSAMENTO E MARCO LEGAL DO PROCESSAMENTO DOS FRUTOS DO CERRADO	60
4.1. Discussão sobre os produtos processados no Brasil	60
4.2. Métodos tradicionais de beneficiamento para o prolongamento da vida útil dos alimentos	64
4.3. Marco Legal e Boas Práticas de Fabricação.....	66
5. ANÁLISE DE DADOS E DISCUSSÕES SOBRE OS RESULTADOS.....	70
5.1. Associações de beneficiamento de frutos do Cerrado.....	70
5.2. Ampliação da visão de cooperativismo a partir da Central do Cerrado.....	71
5.3. Principais frutos do cerrado beneficiados nos mercados do Distrito Federal	75
5.4. Frutos do Cerrado e o potencial de exploração econômica e sustentável da sociobiodiversidade	81
CONSIDERAÇÕES ACERCA DA PESQUISA	89
REFERÊNCIAS	92
APÊNDICE I	102
APÊNDICE II.....	103

INTRODUÇÃO

Pode-se dizer que a virada do milênio, que marcou a transição do século XX para o século XXI, tornou-se um marco para os atores que trabalham com o tema da biodiversidade em escala mundial. Por trás dos debates envolvendo a biodiversidade, estão os mais importantes organismos internacionais em atividade no planeta, a destacar a Organização das Nações Unidas (ONU), por meio da Organização para a Agricultura e Alimentação (FAO) e do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida). O primeiro tem seu foco na erradicação da fome e segurança alimentar e nutricional; já o segundo funciona como uma instituição de aporte financeiro internacional. Ambas as agências têm em seu cerne de criação o desenvolvimento sustentável e a autonomia econômica das comunidades atendidas por seus projetos (ONU, 2019).

Trazendo a discussão para o Brasil, o debate sobre a biodiversidade tem avanços significativos, considerados como pioneiros e exemplares para o restante do mundo, criando um dispositivo constitucional de defesa da ecologia brasileira, em especial da Amazônia e da Mata Atlântica (BRASIL, 1988). Outros biomas, como o Cerrado e a Caatinga, não fazem parte desta proteção institucional e hoje são passíveis de extinção, sendo um dos fatores determinantes para o risco de seu desaparecimento o uso indiscriminado dos seus recursos naturais pela agropecuária extensiva nas regiões do país que os abrangem.

Nesse sentido, o tema da presente dissertação aborda os estudos sociais acerca do Cerrado, mais especificamente a agricultura extrativista artesanal¹ e a forma de reprodução social e econômica dos agentes que atuam neste bioma. O objetivo geral deste trabalho é mapear os diferentes produtos processados de frutos do Cerrado nos canais de comercialização no Distrito Federal e Entorno.

A atividade extrativista no bioma é explorada pelo capital financeiro e pelos povos originários e tradicionais. Ambos buscam formas de se sustentarem com os recursos do Cerrado. A grande diferença dos tipos de exploração extrativista é que o capital financeiro é responsável pelos grandes desastres ambientais que ocorrem no bioma, enquanto o extrativismo artesanal é o principal aliado na luta por sua conservação, por meio do manejo consciente dos recursos naturais voltados para atividades econômicas.

A relação entre a diversidade biológica, os sistemas agrícolas tradicionais que envolvem os conhecimentos, os saberes e a cultura dos povos tradicionais e de agricultores familiares

¹ De acordo com Porto-Gonçalves (2019) o extrativismo artesanal é uma colocação social para diferenciar do extrativismo em larga escala.

formam o conceito de sociobiodiversidade de um determinado bioma (BRASIL, 2020). Contudo, apesar do conceito de sociobiodiversidade aparecer constantemente neste estudo, o foco do trabalho esteve voltado à estrutura da cadeia produtiva de frutos do Cerrado.

De acordo com Myers et al. (2000), o Cerrado brasileiro, uma das savanas de maior biodiversidade no planeta e responsável pelo ciclo das águas no país, é um bioma considerado como um *hotspot*, ou seja, de prioridade de conservação, podendo correr o risco de desaparecimento. Segundo os autores, o Cerrado é considerado uma das fronteiras agrícolas do agronegócio, tendo a maior produção de monoculturas de grãos e o maior rebanho agropecuário, que são administrados pelo grande capital financeiro brasileiro e mundial.

Também no bioma estão os povos que manejam o Cerrado para proverem seu sustento econômico e, por consequência, consolidam o meio de reprodução social de sua cultura para as futuras gerações. São agricultores familiares, quilombolas, indígenas e comunidades tradicionais que aprenderam a produzir bens de consumo por meio do processamento dos frutos do Cerrado (SANTILLI, 2009).

O cenário descrito por Garcia (2017) é herança da política de colonização do território pelos portugueses iniciada no século XVI. Seu agravamento se deu com o avanço do pacote tecnológico da Revolução Verde introduzido no país como política de Estado para o desenvolvimento econômico, a partir da década de 1960 (ABRAMOVAY, 2000).

Este tipo de política adotada pelo governo brasileiro é remanescente do pensamento da corrente filosófica do liberalismo econômico, do inglês David Ricardo, no início do século XIX, com a publicação da obra “Princípios de Economia Política e Tributação”. Nesse estudo, o economista desenvolveu a Teoria das Vantagens Comparativas. Ele defendia que as nações deveriam se especializar em exportar bens que eram mais capazes de produzir, dominando uma cadeia tecnológica capaz de produzir bens com custos mais baixos e, em contrapartida, importar bens com capacidade produtiva limitada a custos mais caros (SANDRONI, 1996).

Vale ressaltar que neste tipo de corrente econômica as nações do Hemisfério Sul se especializaram em produção de bens agrícolas primários. Os países de economias centrais se especializaram na produção de tecnologias avançadas e bens de capital de alto valor econômico agregado.

Atrelado ao pensamento liberal, mais um agravante desenhou a questão agrária brasileira: a concentração de terras. De fato, a colonização do interior do território brasileiro é recheada de contradições sociais: invasões, expropriações, violência e trabalho escravo formam o enredo da ocupação do interior do Brasil. O resultado prático deste tipo de desenvolvimento econômico foi a expulsão dos povos de suas terras de origem, conduzindo-os para a marginalidade do

próprio desenvolvimento econômico, e transformando-os em mão-de-obra para a indústria urbana, agravando o adensamento populacional das cidades (STÉDILE, 2016).

O que fica evidente é que a forma de desenvolvimento de nação, adotada sob um viés economicista e liberal, ajudou a aprofundar o abismo social entre os mais ricos e os mais pobres no Brasil. Esta política é duramente questionada pelas ciências sociais, justamente porque houve uma falha em promover o Estado de Bem-Estar Social, defendido por John Locke na obra “Dois Tratados Sobre o Governo” (1681). Neste livro, o autor defende que as pessoas poderiam prosperar mediante a garantia da produção e propriedade privada, respeitando as leis vigentes, para que pudesse haver a distribuição de riquezas. Entretanto, o que se vê no país é a concentração exacerbada da riqueza no topo da pirâmide social, onde o 1% mais rico da população detém 40% da renda que circula no país (BRASIL, 2019).

Devido às graves falhas históricas e estruturais no desenvolvimento econômico brasileiro, diversas alternativas contracorrentes vem ganhando espaço nos debates acerca do desenvolvimento rural no país. A corrente agroecológica é um exemplo, cujo foco de atividade está fundado na produção de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos. Outro exemplo de alternativa para produção no campo é a valorização das cadeias de produtos oriundos da sociobiodiversidade, desde a coleta considerada extrativista, a produção, o processamento até a comercialização no mercado consumidor (RAMOS, 2019).

Ante as considerações até aqui expostas, uma vez que este estudo está balizado na valorização da cadeia produtiva de frutos do Cerrado, especificamente no que tange ao mapeamento de produtos processados, é importante ressaltar que a pesquisa busca preencher uma lacuna existente na literatura referente à temática. Essa lacuna refere-se aos aspectos sociais e econômicos da dinâmica dos atores envolvidos na cadeia produtiva, à abordagem em menor profundidade sobre as questões ambientais, assim como a pouca exploração acerca da segurança alimentar e nutricional, questões que também fazem parte do arcabouço de conceitos aplicáveis à questão do desenvolvimento rural (RAMOS, 2019).

A pesquisa aqui apresentada é de natureza qualitativa e de caráter exploratório, a fim de levantar as informações necessárias para a sistematização das cadeias produtivas de frutos do Cerrado. A metodologia utilizada foi baseada na pesquisa de campo, de caráter exploratório, a fim de identificar os produtos à base de frutos do Cerrado, em especial aqueles processados, nas feiras permanentes das Regiões Administrativas (RA) do Distrito Federal e mais seis municípios goianos de alto nível de integração com o DF, entre eles: Águas Lindas de Goiás, Cidade Ocidental, Formosa, Luziânia, Santo Antônio do Descoberto e Valparaíso de Goiás

(CODEPLAN, 2017). O levantamento dos dados foi, portanto, concentrado na pesquisa de campo desenvolvida nessas regiões descritas.

Em um segundo momento, a pesquisa foi baseada na análise de dados que ajudassem a descrever os principais aspectos da reprodução social, econômica e ambiental das cadeias produtivas dos frutos do Cerrado, bem como a aderência da população do Distrito Federal e Entorno a estes produtos da sociobiodiversidade, que contribuem para a conservação do Cerrado, a partir de suas práticas sustentáveis de produção.

A principal argumentação da pesquisa é que o mapeamento das cadeias de frutos do Cerrado no Distrito Federal e Entorno pode contribuir para uma diversificação nutricional na dieta do consumidor dessas regiões, a partir de uma ênfase de produção agroextrativista e alimentar. Isso faz com que o indivíduo consumidor desses produtos processados da sociobiodiversidade do Cerrado se aproxime mais do bioma e, conseqüentemente, entenda a importância da sua preservação, para que possa usufruir dos produtos capazes de ser produzidos a partir de seus frutos.

Nessa baila, o argumento proposto conduz à reflexão sobre a seguinte problemática para a produção do estudo: em que medida o mapeamento de produtos processados a base de frutos do Cerrado pode contribuir para promover maior diversidade de acesso desses produtos aos canais de distribuição?

A principal hipótese para responder ao questionamento é que o mapeamento dos produtos processados oriundos de frutos do Cerrado, em especial no modelo capitalista que exige técnicas especializadas de fabricação, ajuda a levantar informações qualificadas a respeito dos produtores e, como consequência, estimula a busca por melhores práticas na produção extrativista.

A fim de responder à pergunta de pesquisa, bem como trabalhar o objetivo geral de fazer um levantamento dos produtos processados a partir de frutos do Cerrado, foram estabelecidos três objetivos específicos:

- Mapear produtos processados do Cerrado em feiras das Regiões Administrativas do Distrito Federal e Entorno;
- Identificar os aspectos tecnológicos envolvidos nos produtos encontrados, no que diz respeito às boas práticas de fabricação;
- Caracterizar os produtos entre minimamente processados e processados.

No mesmo campo da pesquisa exploratória e experimental, o trabalho acompanhou a rotina de uma família de agricultores familiares, tida como referência para fonte de pesquisa devido a

sua participação ativa nos circuitos de valorização de produtos da sociobiodiversidade, em uma visita em sua propriedade para coleta de frutos do Cerrado. Ao ser observada a safra do Cajuzinho do Cerrado (*Anacardium humile*) produzida, foi possível encontrar outras espécies prontas para serem coletadas e outras que ainda estavam por florescer.

A revisão da literatura a respeito do desenvolvimento rural, que engloba estudos de natureza social, econômica e ambiental, apoiou-se em trabalhos de Schneider (2009) e Schneider e Grisa (2015), cujo tema central é focado em torno da agricultura familiar, em Bernstein (2011), acerca da valorização dos produtos da agricultura familiar como mecanismo de resistência do avanço do capital econômico no campo, além de Abramovay (2000) e Ploeg (2014), que tratam das experiências de agregação de valor aos produtos das cadeias da agricultura familiar. No campo da sociologia econômica, o embasamento teórico deu-se em pesquisadores como Wilkinson (2008), Guéneau *et al.* (2017) e Garcia (2017). Esses autores desmistificam o mercado como um espaço etéreo nas relações de compra e venda de mercadorias, indicando que há uma construção social de confiança entre consumidores para trocar seus produtos.

Nesse segmento, a pesquisa trabalhou o mapeamento de produtos processados a partir de frutos do Cerrado e da biodiversidade em geral, o que implicou organizar informações acerca de produtos beneficiados, desenvolvimento de novos produtos, atenção às boas práticas de fabricação, identificação de unidades de produção de estrutura profissional, além de valorização e preservação do Bioma (CARRAZZA; FIGUEIREDO, 2010; ISPN, 2018).

Importante destacar que o presente estudo não está interessado apenas na comercialização dos produtos à base de frutos do Cerrado, como o título sugere, mas também em toda a trama social e ambiental envolvida com o tipo de produção extrativista, para fazer um contraponto com a forma de ocupação produtiva do Cerrado, que majoritariamente é ocupado no meio agrícola, para a produção de monoculturas e pasto de engorda para rebanho bovino.

1. METODOLOGIA

1.1. Pressupostos teóricos da abordagem e métodos da pesquisa

Para o teórico Pedro Demo (1987) uma pesquisa científica no ramo das ciências sociais interpreta a realidade não como ela se apresenta, mas sim mergulha na essência dos acontecimentos anteriores que permitiram que tal realidade se colocasse. Logo, o objeto de uma pesquisa em ciências sociais nos leva a raciocinar que os fatos que antecedem um acontecimento qualquer são tão ou mais importantes que o próprio fato em si. Para o mesmo autor, a investigação e a interpretação rigorosa dos fatos anteriores ao caso é que atestam a qualidade de uma pesquisa.

Nos estudos em ciências sociais, o pesquisador assume uma postura política, da qual fica muito explícita, para quem lê, qual a ideologia por trás da motivação da produção da pesquisa. Demo (1987) ressalta que mesmo quando o pesquisador de ciências sociais assume uma postura mais rígida de neutralidade, ele também assume a postura política de não tomar partido sobre a realidade, e como consequência, sua pesquisa fica passível de receber críticas quanto à falta de posicionamento.

A partir dos elementos apresentados por Demo (1987) e Lakatos e Marconi (1985) sobre como estruturar uma pesquisa científica em ciências sociais, o estudo foi elaborado com a finalidade de levantar informações a respeito da comercialização de frutos do Cerrado processados em feiras na região do Distrito Federal e Entorno. Esse procedimento procurou colocar em evidência os produtos da agricultura extrativista dos povos que vivem no Cerrado com a ocupação do território para o desenvolvimento econômico agrícola.

Seguindo os pressupostos teóricos apresentados por Demo (1987) e Lakatos e Marconi (1985), a pesquisa adotou uma abordagem qualitativa para interpretar a realidade que envolve a produção de frutos do Cerrado processados, na qual se buscou apresentar as formas de reprodução social, econômica e tecnológica dos agroextrativistas e das empresas capitalistas que ocupam o bioma Cerrado. Para isso, os métodos da pesquisa exploratória e da pesquisa de campo foram utilizados nesse contexto.

Segundo Demo (1987), a pesquisa exploratória se configura uma das metodologias mais adequadas em pesquisas, uma vez que introduz o pesquisador ao objeto de pesquisa e assim este pode fazer o levantamento de dados para gerar informações a respeito deste objeto. Associado a esta, o método da pesquisa de campo é defendido por autores como Demo (1987) e Lakatos e Marconi (1985), uma vez que coloca o pesquisador diante da prática produzida nas

pesquisas em ciências sociais, observando as dinâmicas sociais como situações de estudo. Para os autores, na interpretação da realidade, as pessoas obtêm seus conhecimentos de mundo por meio da prática.

1.2. A aplicação dos métodos e instrumentos da pesquisa

Os saberes dos povos tradicionais podem ser um exemplo de transferências de práticas que não passam pelo rígido controle do método científico teórico e esse pressuposto também se tornou interesse de estudo da pesquisa. Para sua compreensão e interpretação, foi acompanhada pelo pesquisador a rotina de uma família para a coleta dos frutos nas áreas de Cerrado de sua propriedade, a fim de observar as práticas dos atores que trabalham com frutos do Cerrado, além da realização de visitas às feiras permanentes do DF e Entorno para identificar os frutos do Cerrado, suas formas de processamento e a relação destes com os consumidores.

Durante a visitação às feiras para compreender o início da cadeia, tanto da produção capitalista como também da produção agroextrativista, houve o registro detalhado das relações dos produtores com o Cerrado e das formas como eles se organizam social e economicamente com os recursos disponíveis no bioma. Diante disso, e de acordo com as observações de Demo (1987) e Lakatos e Marconi (1985), as ferramentas que melhor se adaptaram aos objetivos da pesquisa durante a visitação foram a observação direta, para a identificação e sistematização dos frutos Cerrado com algum nível de processamento encontrados, e o registro de anotações em diário de campo.

Essas ferramentas se mostraram mais apropriadas devido à falta de abertura dos feirantes em fornecer dados para a pesquisa, pois muitos trabalhadores interpretaram de forma negativa a presença de um pesquisador em seu ambiente de trabalho e o confundiram com alguma autoridade de fiscalização que estava ali para aplicar alguma punição legal sobre suas formas de trabalhar. Já a abordagem com os consumidores se deu por meio de uma entrevista semiestruturada (Apêndice I), planejada para atestar os seus conhecimentos a respeito dos frutos do Cerrado.

Os recursos utilizados para realização desta pesquisa foram um microfone, um aplicativo de gravação de áudio em aparelho celular e um bloco de notas com o roteiro da entrevista. Assim como aconteceu com os trabalhadores das feiras, a abordagem de entrevistas junto aos consumidores não obteve o resultado esperado. A maioria das pessoas abordadas informaram que estavam apressadas e passavam nas feiras com o tempo cronometrado, logo não poderiam oferecer informações nos momentos de abordagem. Entretanto, mesmo diante dessa

dificuldade, foi possível realizar o registro de anotações em diário de doze conversas informais com produtores e a realização de dezessete entrevistas com consumidores.

1.3. Feiras permanentes do DF e Entorno como locais da pesquisa

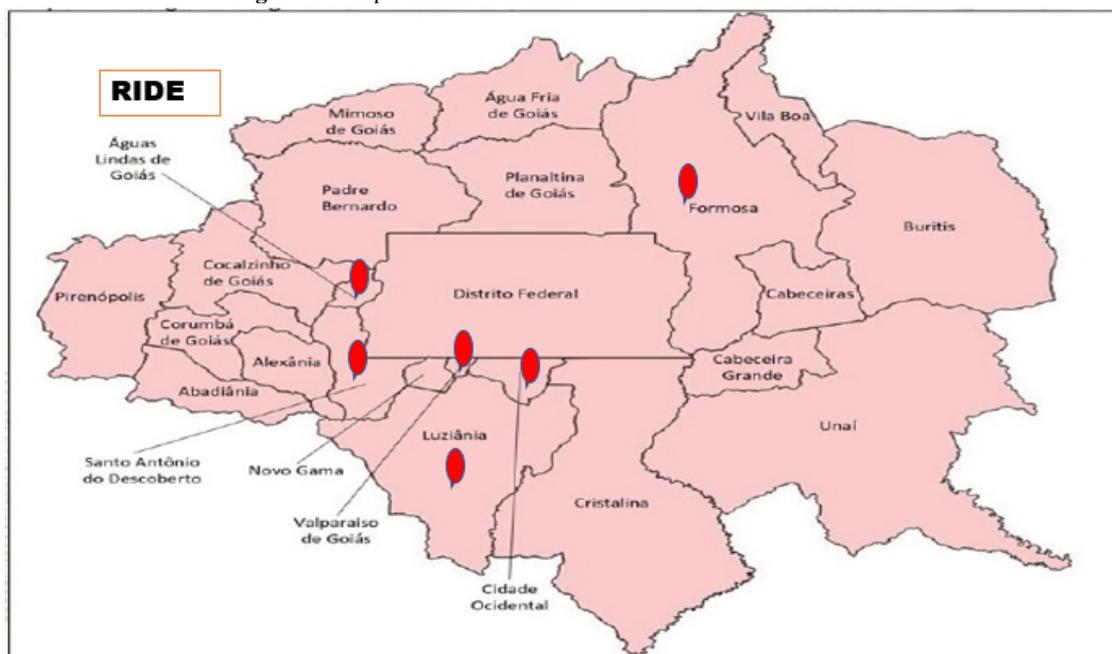
Esta seção procura realizar um resgate histórico da importância das feiras, especialmente na região do Distrito Federal e cidades goianas do entorno de Brasília. Acompanha também uma descrição da agricultura popular, de origem extrativista, que está distribuída nestes locais de comércio tradicional.

De acordo com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida) (2018, p.7), “as feiras são os canais de mais acesso para produtos agrícolas e artesanais, devido seu acesso simplificado”. A decisão de escolha desses ambientes como *loco* de pesquisa deu-se a partir da compreensão de que os produtos processados de frutos do Cerrado são aí encontrados mais comumente para o consumo. Nesse sentido, haveria uma possibilidade maior de encontrar esses produtos processados ou com algum tipo de processamento. Para a verificação desse pressuposto, foram delimitados o ambiente e o espaço geográfico da pesquisa como as feiras permanentes do Distrito Federal e do Entorno.

No Distrito Federal existem as feiras permanentes, as feiras temáticas, como a feira orgânica da Asa Norte, e as feiras nas entrequadras do Plano Piloto, as quais oferecem os mais diversos produtos para a população (UMBELINO, 2018). Além das feiras do Distrito Federal, há outras feiras conhecidas popularmente em seis cidades de Goiás próximas ao DF: Águas Lindas de Goiás, Cidade Ocidental, Formosa, Luziânia, Santo Antônio do Descoberto e Valparaíso de Goiás.

Segundo a Companhia de Planejamento do Distrito Federal (Codeplan) (2017), esses municípios formam um importante adensamento urbano somado ao Distrito Federal e compõem a Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (Ride), de acordo com a Lei Complementar 94/1998. A **Figura 1** ilustra a Ride e as feiras da região.

Figura 1 - Mapa da Ride e as feiras visitadas no Entorno do Distrito Federal.



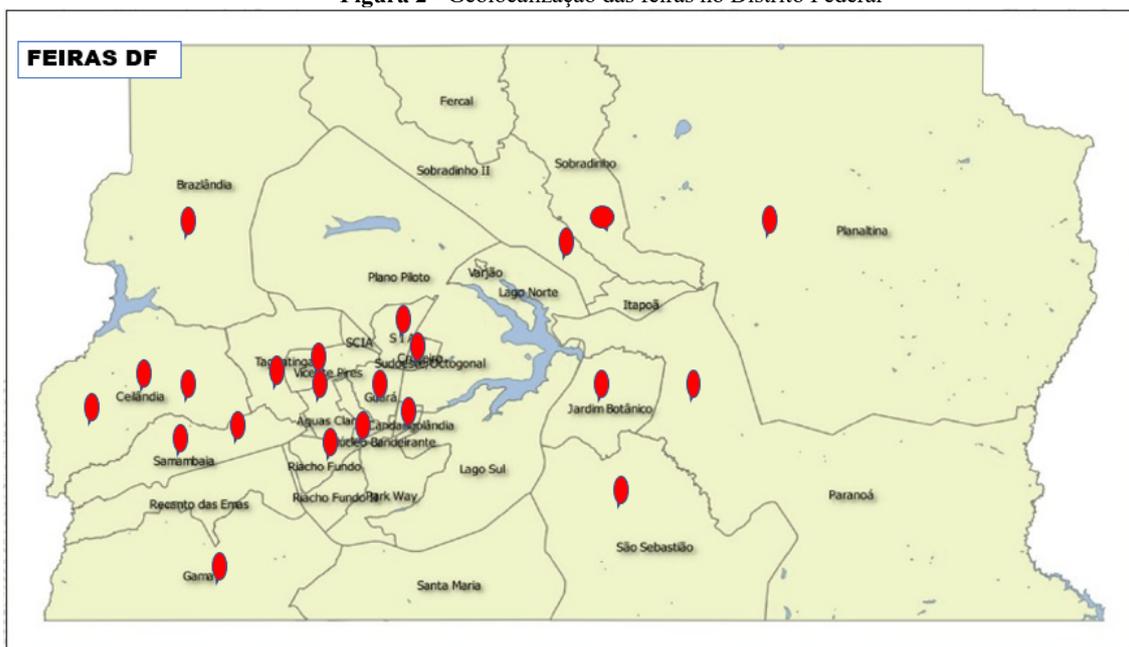
Fonte: Distrito Federal (2018, p. 39).

A dinâmica do Distrito Federal é dividida por Unidades de Planejamento Territorial (UPT), instituídas por Lei Complementar 854/2012, que dividiu o território em sete macrorregiões, agrupando as Regiões Administrativas (RA) dentro de cada UPT. O Atlas do Distrito Federal elaborado pela Codeplan (DISTRITO FEDERAL, 2018, p. 41) apresenta a seguinte sistematização para as UPT:

1. UPT Central – RA: Plano Piloto, Sudoeste/Octogonal, Cruzeiro e Candangolândia.
2. UPT Central Adjacente 1 – RA: Lago Sul, Lago Norte, Park Way e Varjão.
3. UPT Central Adjacente 2 – RA: Guará, Núcleo Bandeirante, Riacho Fundo, Águas Claras, Vicente Pires, SIA e Estrutural.
4. UPT Oeste – RA: Taguatinga, Samambaia, Ceilândia e Brazlândia.
5. UPT Sul – RA: Gama, Santa Maria, Recanto das Emas e Riacho Fundo II.
6. UPT Leste – RA: Paranoá, Itapoã, São Sebastião e Jardim Botânico.
7. UPT Norte – RA: Sobradinho, Sobradinho II, Fercal e Planaltina.

A distribuição das feiras visitadas no Distrito Federal ficou representada geograficamente conforme a **Figura 2**.

Figura 2 - Geolocalização das feiras no Distrito Federal



Fonte: DISTRITO FEDERAL (2018, p.35).

Na sequência, são apresentadas as Feiras Permanentes do DF encontradas por área geográfica:

- Área Central: Feira da Central de Abastecimento do Distrito Federal (Ceasa); Feira Permanente da Candangolândia; Feira Permanente do Cruzeiro; Feira Permanente da Estrutural; Feira Permanente do Guará; Feira Permanente do Núcleo Bandeirante; Feira do Produtor de Vicente Pires e a Feira Permanente do Riacho Fundo I.
- Área Oeste: Feira Central de Ceilândia; Feira Permanente de Brazlândia; Feira Permanente da Guariroba (Ceilândia); Feira Permanente do P Norte de Ceilândia; Feira Permanente da QNL em Taguatinga; Feira Permanente da 313 de Samambaia; Feira Permanente da 510 de Samambaia; Feira do Produtor de Ceilândia.
- Área Sul: Feira Permanente do Gama.
- Área Leste: Feira Permanente do Jardim Botânico; Feira Permanente de São Sebastião.
- Área Norte: Feira de Hortifrutigranjeiros de Planaltina; Feira Modelo de Sobradinho; Feira Permanente de Sobradinho II.

No conjunto de feiras que existem no Distrito Federal, a Central de Abastecimento do DF (Ceasa) e outras de demais regiões administrativas da região, como Feira da Ceilândia, Feira do Guará, Feira do Núcleo Bandeirante, Feira de Taguatinga, Feira de Artesanato da Torre de TV, Feira dos Importados de Brasília, Feira de Planaltina, Feira do Cruzeiro, Feira do Gama e

Feira de Sobradinho, são consideradas o coração desse sistema de abastecimento, de cunho alternativo, mas que competem em público com as redes varejistas melhor estruturadas comercialmente (LEITE, 2015).

De acordo com o Sindicato dos Feirantes do Distrito Federal (Sindifeira), são 64 feiras em todo o DF, sejam elas mais tradicionais, como a Feira Central da Ceilândia, ou menos conhecidas, como a Feira da Agricultura Familiar da Praça dos Três Poderes. Todas entregam diversidade aos consumidores, empregam em torno de 20 mil trabalhadores e nelas circulam 60 mil pessoas diretamente (UMBELINO, 2018).

Das 64 feiras do DF, foram visitadas 22 feiras permanentes, onde a probabilidade de encontrar produtos da produção extrativista do Cerrado era maior. Também foram visitadas seis feiras nas cidades do Entorno do DF mencionadas anteriormente. Para a constituição do presente estudo, o período de visitação às feiras ocorreu entre julho de 2019 e julho de 2020, com a finalidade de encontrar produtos processados a base de frutos do Cerrado.

1.3.1. Um histórico sobre as feiras do DF e Entorno

Segundo a pesquisadora Angélica Madeira (2007), as feiras têm sido retratadas como espaços culturais de troca de material, com regras rígidas e simbólicas para sua realização, principalmente no que diz respeito à possibilidade de reprodução social das pessoas em uma localidade. A autora destaca que as primeiras referências deste tipo de comércio datam da Idade Média. Com o passar do tempo, as feiras foram se modernizando, mas sua essência sempre se manteve como um “espaço público, possibilitando interações sociais diretas, e como espaço de troca comercial, de compartilhamento de valores culinários, estéticos e de consumo” (MADEIRA, 2007, p. 15).

Para Leite (2015), as feiras são espaços de hospitalidade e identidade coletiva, o que vai ao encontro do pensamento de Madeira (2007). Já de acordo com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida) (2018, p. 4), as feiras são “eficientes espaços de comercialização e de contato entre produtores e compradores, [...] uma das mais simples e antigas formas de comercializar produtos”. Para além dos aspectos qualitativos, as feiras também são os principais canais de escoamento da produção camponesa de origem comunitária artesanal, devido à dinâmica de penetração maior dos produtos da agricultura familiar.

No que tange à história de criação das feiras do DF, é possível constatar que esta se entrelaça à história da capital federal, ao ponto de Madeira (2007) e Leite (2015) concordarem

em afirmar que esses locais nasceram com a finalidade de abastecer com alimentos os candangos² que construíram Brasília, no final da década de 1950. Com isso, concluem os autores que esses locais fazem parte da cultura e da identidade brasiliense.

Praticamente todas as localidades que compõem o DF e o Entorno possuem feiras e mercados populares valorizados pelos moradores locais. Em Santo Antônio do Descoberto - GO, por exemplo, que foi a cidade de ponto de partida de visitação às feiras escolhidas para a pesquisa, fica a feira de maior referência de localiza o da cidade, juntamente com a igreja de Santo Antônio. Todo o comércio local circunda a feira, ou tem uma rela o direta com esse espaço popular.

No Distrito Federal, essa aproxima o com as feiras não   diferente. Os produtos possíveis de se encontrar no comércio local, em geral, são também encontrados nas feiras. Caso o objeto da compra tenha origem popular, na biodiversidade local, ou tenha apelo cultural, a feira   o lugar mais indicado para encontrar o que se procura.

As feiras do DF foram planejadas antes mesmo da inaugura o da capital, uma vez que a cidade foi planejada para a maior convivência e integra o da vida social. Em 1958 foi elaborado um plano de ocupa o do solo da capital com áreas destinadas   produ o agrícola de abastecimento, com as características das feiras que existem nos dias atuais, como relata Leite (2015, p. 45):

A Novacap³ através do Departamento de Terras e Agricultura fomentou a produ o agrícola, animal e o florestamento e reflorestamento do Distrito Federal. O Plano de Abastecimento de Brasília estava estruturado em 1958 onde cada Região Agrícola deveria ter um mercado, chamado de Mercado do Produtor que deveria constituir uma Unidade Socioecon mica Rural, um Centro de Abastecimento, localizado no perímetro urbano e Supermercados que distribuiriam a produ o. Em 1959 já existiam 30.000 hectares, divididos em Regiões Agrícolas, destinados aos agricultores que chegavam a Brasília.

A riqueza cultural contida nas feiras do DF   muito importante para a identidade histórica da capital. Houve, inclusive, um momento na história da cidade em que o Instituto do Patrim nio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) chegou a cogitar em transformar esses espaços comerciais em patrim nio material e imaterial de Brasília (MADEIRA, 2007).

² Candango   uma palavra de origem africana derivada da palavra *kungundu* para designar os portugueses do mercado escravagista. Com o passar do tempo, no período imperial, a palavra era designada para tipificar as pessoas que se fixavam entre o litoral e o interior. Mais recentemente, a palavra ganhou outro significado para batizar os trabalhadores que construíram Brasília, tornando-se o gentílico dos primeiros moradores da nova capital. Disponível em: < <http://www.historia.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=231>>. Acesso em: 10/12/2020.

³ A Companhia Urbanizadora da Nova Capital do Brasil (Novacap) foi constituída em setembro de 1956 para viabilizar o plano urbanístico da nova capital. Por meio de concurso, o projeto do arquiteto Lúcio Costa foi escolhido para a constru o do Plano Piloto (LEITE, 2015).

Em uma análise sobre o manual elaborado pelo Iphan para tombar esse aparelho público, Madeira (2007, p. 9) destaca que, como “prática social ancestral, não prevista no Plano de Brasília, as feiras surgiram sempre por meio de uma ocupação espontânea”. A autora se referia à ocupação de Brasília, que se deu por meio dos migrantes à procura de oportunidades que surgiram com a construção da nova capital. Por outro lado, Leite (2015) observa que as feiras ocupavam espaços marginalizados e formavam bolsões de favelas por toda a nova cidade.

Os trabalhadores que construíram Brasília e se instalaram em favelas foram transferidos para as cidades satélites, dando início ao povoamento do Distrito Federal aos moldes do que se configura atualmente essa região no meio do Cerrado. A cultura dessa gente que construiu a capital é possível de ser observada entre os boxes das feiras, uma vez que é na tradição que mora a prática do consumo dos frutos do Cerrado e, não coincidentemente, é nas feiras onde se pode encontrar com facilidade e abundância esses frutos para o consumo culinário, na forma de artesanato, ou mesmo em produtos da medicina popular.

Segundo Madeira (2007, p. 9), o Iphan, ao realizar o Inventário Nacional de Referências Culturais para o tombamento das feiras do DF, documentou a evolução desses espaços da seguinte forma:

Seu espaço múltiplo permite a inserção de grupos socialmente alijados e a garantia da permanência de ofícios artesanais e saberes tradicionais, tornados presentes e acessíveis na paisagem urbana da cidade. Permanentes ou temporárias (semanais, cíclicas, informais), as feiras se espalharam pelo tecido do território e se impuseram como um traço na capital do país. Muito da melhor tradição da cultura popular e mesmo da cultura dita alternativa encontrou acolhida nas feiras de Brasília.

Ante esse entendimento, pode-se dizer que as feiras, como canais de distribuição relevantes da agricultura de origem comunitária e tradicional, contemplam os circuitos curtos de abastecimento, pois empregam em sua distribuição baixo emprego de tecnologia de automação e elevado emprego de mão de obra familiar (PLOEG, 2014).

Com o auxílio da ferramenta de diário de campo foi possível sistematizar as feiras e os frutos do Cerrado processados. As feiras do Distrito Federal foram subdivididas em feiras grandes, feiras médias e feiras pequenas. Nas feiras grandes, é possível encontrar itens para vestuário, eletrônicos, tabacarias, distribuidoras de bebidas, açougue, venda de animais vivos, hortifruti, produtos a granel, laticínios e derivados, especiarias e produtos naturais, restaurantes e sorveterias, bares e serviços autônomos para pequenos reparos. Nas feiras das cidades de Goiás não foi aplicada essa categorização, mas todas se aproximam das descrições das feiras de porte grande do DF.

Nas feiras de porte médio, os itens de vestuário, eletrônicos, tabacaria e distribuidoras de bebidas não são encontrados com facilidade, sendo encontrados como atividade secundária nas bancas de reparo de roupas, nas quais é disponibilizada alguma peça de vestuário de fabricação própria, ou como nas lojas de conserto de celulares que vendem acessórios ou algum eletrônico que foi restaurado.

As feiras de porte pequeno no DF são as feiras mais simples, onde é possível encontrar os produtos para comercialização a granel, hortifruti, laticínios, açougues, bares, restaurantes e bancas de pequenos reparos. O quadro 1 lista as feiras do DF categorizadas como grandes, médias ou pequenas, além das feiras do Entorno.

Quadro 1 Feiras Grandes, Médias, Pequenas e Feiras do Entorno

Feiras Grandes	<ul style="list-style-type: none"> • Feira da Central de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA). • Feira Permanente do Cruzeiro. • Feira Permanente do Guará. • Feira do Produtor de Vicente Pires. • Feira Central de Ceilândia. • Feira Permanente de Brazlândia. • Feira do Produtor de Ceilândia. • Feira Permanente do Gama. • Feira de Hortifruti-granjeiros de Planaltina. • Feira Modelo de Sobradinho.
Feiras do Entorno	<ul style="list-style-type: none"> • Feira de Águas Lindas de Goiás. • Feira da Cidade Ocidental. • Feira de Formosa. • Feira de Luziânia. • Feira de Santo Antônio do Descoberto. • Feira de Valparaíso de Goiás.
Feiras Médias	<ul style="list-style-type: none"> • Permanente do Núcleo Bandeirante. • Feira Permanente do P Norte de Ceilândia. • Feira Permanente da QNL em Taguatinga. • Feira Permanente da 313 de Samambaia. • Feira Permanente do Jardim Botânico. • Feira Permanente de São Sebastião.
Feiras Pequenas	<ul style="list-style-type: none"> • Feira Permanente do Riacho Fundo I. • Feira Permanente da Estrutural. • Feira Permanente da Candangolândia. • Feira Permanente da 510 de Samambaia. • Feira Permanente de Sobradinho II.

Fonte: O autor.

2. AS DIVERSAS POSSIBILIDADES NO CERRADO

2.1. Relação entre Povos do Cerrado e os Frutos Nativos

Os povos do Cerrado sempre tiveram uma identificação direta com seus frutos, que ditam não somente a sua identidade como um povo de uma localidade, mas principalmente seu modo produtivo evidencia uma profunda conexão entre natureza e humanidade, na qual os povos originários, quilombolas, geraizeiros, ribeirinhos, caipiras, camponeses, entre outros, detêm um saber riquíssimo sobre as plantas e os frutos do Cerrado na produção de remédios naturais para as mais diversas mazelas que afetam o organismo, como também detêm um saber de riqueza ímpar na produção de alimentos com os sabores e gostos do bioma, respeitando sempre os ciclos naturais de frutificação na natureza, exercendo uma atividade extrativista, de baixo ou nenhum impacto na degradação do meio ambiente (SARAIVA; RODRIGUES; NOGUEIRA, 2011).

Esses povos estão se unindo em estratégias diferenciadas na produção e comercialização dos produtos da biodiversidade, retomando a prática de comércio nas feiras e mercados populares, os circuitos curtos. De acordo com Ploeg (2014), a comercialização de produtos apresenta diversos níveis de distribuição, que são contabilizados a partir de seu local de origem ou fabricação. Quando há menos níveis de distribuição consideramos como circuito curto. O autor destaca que quanto mais um produto avança entre os níveis de distribuição um custo adicional é acrescentado no valor final, o encarecendo. Nos circuitos curtos dos agroextrativistas os produtos saem direto da produção para a comercialização nas feiras ou para algum supermercado de produtos naturais.

Nas seções a seguir aprofundaremos a relação dos povos com o Cerrado, trazendo como antagonista as atividades do agronegócio que dificultam a atuação sustentável dos povos tradicionais e agricultores familiares no bioma.

2.2. A constituição do bioma Cerrado

As características de vegetação do Cerrado são muito semelhantes às diversas savanas existentes no globo terrestre, uma vasta área de altitude, em cujo pico mais alto, a 1600 m, está localizada a Chapada dos Veadeiros, ao norte do estado de Goiás, enquanto que a menor altitude se encontra na Baixada Cuiabana, no Mato Grosso, a 300 m do nível do mar (RIBEIRO *et al.*, 2008). Ainda de acordo com os autores, o solo do Cerrado apresenta grande capacidade de captação, drenagem e armazenamento de água, colaborando, dessa maneira, para que a região,

que faz transição com outros grandes biomas brasileiros, como a floresta Amazônica, a Caatinga, as áreas alagadas do Pantanal e a Mata Atlântica, seja considerada o berço das águas do Brasil.

O Cerrado ocupa atualmente $\frac{1}{4}$ do território brasileiro, além de abranger 14 estados da federação nas cinco regiões do país, figurando o segundo maior bioma brasileiro. Suas frutas nativas são consideradas a marca desse bioma, e sua comercialização é viável devido à grande aderência das populações locais ao seu consumo nos preparos alimentícios em geral (ÁVIDOS e FERREIRA, 2000). Para além deste aspecto positivo o Cerrado corre o risco de desaparecer em poucas décadas devido ao uso indiscriminado de seus recursos naturais, como solo e água e desmatamento para abastecer áreas de pasto para a criação bovina e, com mais destaque, para a produção extensiva de monoculturas como a soja e o milho (GUÉNEAU *et al.*, 2017).

O bioma hoje é uma das áreas mais ameaçadas do território brasileiro, uma vez que as fronteiras agrícolas se intensificaram sobre a região de cerrado, com o pretexto de proteção da Amazônia, já que esta última tem um dispositivo de proteção constitucional na forma do Art. 225 § 4º no que se segue:

Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao poder público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações. A Floresta Amazônica brasileira, a Mata Atlântica, a Serra do Mar, o Pantanal Mato-Grossense e a Zona Costeira são patrimônio nacional, e sua utilização far-se-á, na forma da lei, dentro de condições que assegurem a preservação do meio ambiente, inclusive quanto ao uso dos recursos naturais. (CONSTITUIÇÃO FEDERAL, 1988).

A falta de uma legislação constitucional por parte do Estado brasileiro em proteção do Cerrado foi um dos determinantes para a extração em escalas industriais dos recursos naturais para fortalecer a mineração, agropecuária e monoculturas que utilizam grande extensão de terras. Um segundo aspecto preocupante é a pouca diversidade destas atividades agrícolas, favorecendo apenas um tipo de desenvolvimento para o campo brasileiro, a extração extensiva de recursos naturais, em especial no cerrado, que perdura desde a época colonial, ou seja, grandes áreas de produção de apenas uma ou duas culturas, como se configurou o período histórico dos ciclos econômicos do Brasil, do Pau-brasil, da Cana-de-Açúcar, do Minério e do Café, que foram anteriores à industrialização nos anos de 1930.

De fato, o que existe de concreto, em termos de legislação é o Código Florestal Brasileiro, que foi regulamentado pela Lei nº 12.651 de 25 de maio de 2012 e posteriormente alterado pela Lei nº 12.727 de 17 de outubro do mesmo ano (BRASIL, 2019). Contudo, este tipo de legislação no país não é algo inédito, as primeiras manifestações legais para as áreas nativas que podem ser exploradas no país, e justamente de que forma essas atividades podem

ser exercidas, datam desde a década de 1930, mais especificamente com o Decreto Lei nº 23.793 de 23 de janeiro de 1934 assinado pelo presidente Getúlio Vargas. Com esta medida, de cunho político legal, quisera dinamizar a economia nacional, ampliando o capital industrial que estava nascendo com a virada de governo, e ao mesmo tempo, impor limites à burguesia agrária dominante da época, cujas bases econômicas eram fundadas na produção de café e agropecuária para exportação, período histórico conhecido como República Velha. O Decreto Lei de 1934 da Era Vargas foi revogado pela Lei nº 4.771 de 15 de setembro de 1965, em plena Ditadura Militar⁴, onde o lema governamental era crescer a qualquer preço, e impôs mais rigor ao código anterior, numa clara sinalização às elites locais, com a medida legal, que o fortalecimento do parque industrial nacional era a grande prioridade para o governo que se instaurava.

Dos mecanismos do Código Florestal, Lei nº 12.727/12, o que sobrou é uma grande discussão de como aplicá-los nas propriedades particulares, uma vez que a Área de Preservação Permanente (APP) e a Área de Reserva Legal (ARL), dispositivos previstos no Código Florestal, geram bastante confusão para os donos de terras, que não compreendem de maneira clara como podem respeitar a legislação vigente (RIBEIRO *et al.*, 2008). Os mesmos autores ainda argumentam que:

Em muitas propriedades, a presença de certas condições de vegetação e de topografia faz com que a APP ocupe mais de 50% da propriedade rural, implicando que o produtor assuma que ele está sendo impossibilitado de produzir num local que está dentro da propriedade dele, diminuindo, assim, suas chances de gerar lucro naquele local, além de ainda ser responsabilizado pela manutenção ecológica funcional daquela área (RIBEIRO *et al.*, 2008, p. 340).

Os autores ainda atenuam o argumento no qual a legislação precisa ser melhor compreendida, com a seguinte colocação: “Esse entendimento do valor e da importância das ARLs e APPs somente vai mudar no momento em que a sociedade perceber e assumir, compartilhadamente, a responsabilidade por sua manutenção” (RIBEIRO *et al.*, 2008, p 27).

Esse ponto de defesa, que coloca os interesses do latifúndio acima dos interesses sociais, para assegurar o direito dos povos tradicionais e das futuras gerações de usufruir do Cerrado, é o que mais causa a devastação do Bioma, do qual já foi desmatado mais de 51% da vegetação nativa (PORTO-GONÇALVES, 2019). Enquanto a elite agrária procura artifícios para continuar expandindo suas áreas de produção agropecuária e extração de minérios, são os povos originários os indígenas, quilombolas, geraizeiros, vazanteiros, quebradeiras de coco e

⁴ Ditadura Militar foi o período da política brasileira em que militares governaram o país, por meio de práticas institucionais marcadas por censura, perseguições políticas de adversários, supressão de direitos constitucionais e a total falta de democracia, que perdurou entre os anos de 1964 até 1985 com a eleição indireta de Tancredo Neves. (SÓ HISTÓRIA, Disponível em: <<https://www.sohistoria.com.br/ef2/ditadura/>>)

agricultores familiares, os que mais sofrem as consequências da diminuição do Cerrado, uma vez que essas comunidades têm a maior parte as suas atividades econômicas e de geração de renda dependentes das riquezas do Cerrado.

Ao contrário dos grandes latifundiários, os povos tradicionais que habitam o Cerrado têm do bioma sua principal fonte de geração de renda. São os saberes tradicionais que manejam de forma sustentável o Cerrado e respeitam os ciclos da natureza. O extrativismo artesanal é o que representa as atividades econômicas dessas comunidades com o bioma.

O desaparecimento de grandes áreas do Cerrado, abrindo espaços territoriais para a expansão de atividades agropecuárias no bioma também afeta diretamente mais de 25 milhões de pessoas, em mais de 1.300 municípios no interior do Brasil (PORTO-GONÇALVES, 2019). O desenvolvimento escolhido para o Cerrado está gerando um passivo ambiental irreparável para o bioma. Estima-se, de acordo com Cruz (2018), a partir de um estudo para a Articulação do Semiárido – ASA, que a cada minuto quase três “campos de futebol”⁵ são desmatados no Cerrado, e neste ritmo desenfreado pelos recursos naturais do Bioma, em menos de duas décadas, ou seja, em meados de 2035 o Cerrado terá desaparecido por completo.

Devido à negligência do Estado em defesa dos biomas que não foram contemplados com o dispositivo constitucional de proteção, destacando-se também a Caatinga e os Pampas gaúchos, diversos atores sociais vêm fazendo este papel e chamando a atenção para a conservação do Cerrado. Em defesa do Cerrado pode-se citar organismos internacionais, movimento sociais, biólogos, cientistas, universitários, além de seus próprios povos e comunidades tradicionais que no espaço habitam.

O bioma, considerado a caixa d’água no Brasil devido ao seu rico lençol freático, alimenta os principais rios que correm na América do Sul, logo, o risco do seu desaparecimento também põe em risco e compromete drasticamente a existência de outros biomas brasileiros com os quais o Cerrado tem áreas de transição, como a Amazônia, a Mata Atlântica, o Pantanal e a Caatinga. Este último bioma sendo dependente da existência do próprio Cerrado, uma vez que seus rios mais importantes, como o Parnaíba e o São Francisco, são alimentados pelo lençol freático do Cerrado.

Além das áreas de natureza acima citadas que correm o risco de colapsar com o desaparecimento do Cerrado, há de se destacar que milhões de vidas também estão comprometidas com a degradação do Cerrado, haja visto que o bioma cobre ¼ do território nacional abraçando 14 estados da Federação, entre eles os mais populosos como São Paulo,

⁵ Toda área de mata nativa, em especial na questão do desmatamento, é retratada pelas dimensões de um campo de futebol, cujas as dimensões são 90 x 120 m, ou 1,08 hectares de terra (BRASIL, 2016).

Minas Gerais e com destaque para o estado de Goiás, que possui quase toda a totalidade de seu território coberto pelo Cerrado. Mas é no estado da Bahia que estão acontecendo os conflitos mais importantes devido à atividade agrícola no oeste do estado.

O oeste baiano é rico em recursos hídricos e compõe a fronteira agrícola derivada de uma política pública para desenvolvimento da região norte do Cerrado, conhecida como MATOPIBA – nome derivado das siglas oficiais das unidades da federação que o compõem – um quadrilátero de incentivo ao agronegócio que contempla partes dos territórios de Cerrado dos estados do Maranhão, Piauí, Bahia e todo o estado do Tocantins (CRUZ, 2018).

O avanço das produções de monocultura no Cerrado é um dos grandes desafios que vem sendo denunciado pelas redes de atores de proteção ao bioma. De acordo com Ramos (2019), somente no Brasil a ocupação de terras pelas culturas de soja, milho e cana-de-açúcar é oito vezes maior que as terras ocupadas por arroz, feijão e mandioca, que compõem a base alimentar da população brasileira.

Os atores institucionais, como o Instituto Sociedade População e Natureza – ISPN, *Greenpeace*, Associação Vyty Cati, que atuam para proteção do Cerrado, defendem a educação como ferramenta de expansão das informações acerca da sociobiodiversidade e como esta contribui positivamente para a manutenção do equilíbrio sustentável no Cerrado, respeitando o tempo de regeneração dos recursos naturais do bioma. Esses atores atuam como parceiros da produção agroextrativista elaborando informações qualificadas de alcance abrangente na internet, e por meio de cartilhas que são distribuídas em congressos sobre o assunto e também em ambientes escolares.

O que os atores que compõem as redes de proteção da biodiversidade defendem para o Cerrado é a expansão à informação e o acesso a práticas naturais relacionadas ao bioma e a forma como as pessoas que nele se reproduzem, que ajudam a manter o equilíbrio natural que o Cerrado tanto demanda para se regenerar, uma vez que, como observado na pesquisa de campo, os agricultores catam os frutos amadurecidos dos pés, sem interferências de fertilizantes ou aditivos químicos, para fazerem a produção de seus produtos econômicos.

A forma como o capital agrário se reproduz no Cerrado, desmatando quase três campos de futebol por minuto em nome de um desenvolvimento que apenas gera riquezas para alguns, contrasta com a forma das comunidades tradicionais se reproduzirem no mesmo espaço, que é de modo mais sustentável, com valores da sociobiodiversidade.

Desde antes da colonização a forma de ocupação do território pela elite agrária está extinguindo, literalmente, um dos biomas de maior biodiversidade do planeta. A chancela do Estado, seja ela na esfera municipal, estadual ou federal, é um elemento a mais neste conflito

social, onde os povos originários e o meio ambiente formam a relação mais frágil na ocupação dos territórios do Cerrado frente ao agronegócio.

A educação da população com informações sistematizadas da cadeia produtiva dos produtos oriundos do Cerrado, delimitando explicitamente quem são os atores que degradam o meio ambiente com suas práticas predatórias e os atores que conservam o meio ambiente com as suas práticas sustentáveis, é ferramenta de grande valor para que a opinião pública possa fazer um juízo sobre o desenvolvimento econômico no Cerrado.

Descrever sobre os produtos do Cerrado, em especial aqueles com algum tipo de tecnologia empregada na produção, encontrados nas feiras do Distrito Federal e Entorno, é o principal objetivo deste trabalho, bem como mostrar para a sociedade que existe reprodução econômica rentável, de valor não somente econômico, mas principalmente social e cultural, com os produtos nativos do Brasil, além da conservação ambiental de que tanto o Cerrado necessita para se manter vivo para as próximas gerações.

2.3. Relação entre os atores que ocupam o Cerrado para a produção

Neste enfoque entre povos do cerrado e biodiversidade o trabalho se propõe a apresentar como os povos do Cerrado impactam positivamente em uma economia de mercado, em consonância com a conservação da biodiversidade do Cerrado, uma situação totalmente oposta ao capital agrário que domina grandes porções de terras no país.

Destacamos ainda que, pela noção de cadeia produtiva, ainda não é possível deixar de lado as análises economicistas que levem em consideração a produção quantitativa, técnicas de manuais gerenciais, como leis de estratégias administrativas e o retorno econômico das atividades de produção.

Para compreender a economia de povos originários, populações tradicionais e da agricultura familiar, o olhar do pesquisador precisa transcender a barreira econômica, que reduz a dinâmica de comercialização apenas em oferta e demanda, e repousar sobre comportamentos culturais e de reprodução de valores, em especial os de coletividade, para se fazer uma análise justa e que mais se aproxime da realidade vivida por estas pessoas que extraem os frutos do cerrado da natureza para manter o provento de suas famílias (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

A relação dos povos do Cerrado com o bioma está balizada, em quase sua totalidade, sobre saberes, conhecimento e fazeres que estas populações detêm, que se tem evidências tão antigas quanto a existência da humanidade no globo terrestre (PORTO-GONÇALVES, 2019).

São práticas que datam de 15 mil anos de acordo com o autor, que relacionou o fóssil Luzia, encontrado no cerrado, para argumentar que a presença de um povo sobre um território só se fixa quando aprende a cultivar e produzir alimentos, atividade produtiva que é tão antiga e determinante para o desenvolvimento da humanidade no planeta.

Existe um contraponto essencial da produção que respeita os ciclos de renovação natural do ecossistema e o da produção de monoculturas para a exportação, que está avançando de forma agressiva sobre as áreas de cerrado remanescente. Enquanto os agricultores que trabalham os frutos do Cerrado aguardam o período no qual a natureza gera seus frutos, e a consequência é a constante renovação das espécies alimentícias, a elite agrária que detém grandes áreas de terras no bioma faz frutificar suas produções interferindo artificialmente no crescimento de suas culturas.

Na agricultura de larga escala, fazendeiros que produzem uma quantidade reduzida de culturas ou mesmo criação de animais, firmam uma única relação com o Cerrado, a de cunho imediato para geração de riquezas, e assim assoreiam os rios, contaminam o solo com uso de pesticidas, ou mesmo desmatando as áreas remanescentes de Cerrado para a expansão das atividades agropecuárias, ao preço cada vez mais iminente do desaparecimento do Cerrado (PORTO-GONÇALVES, 2019).

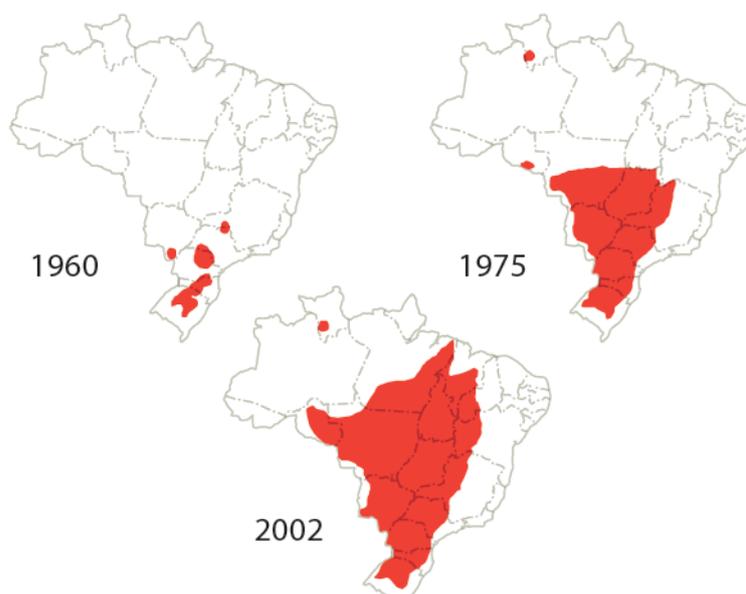
De acordo com a reportagem da agência de notícias *Reuters* (2018), culturas como a soja e as carnes bovinas e suínas elevaram a produção do Brasil ao nível de potência agrícola mundial, colocando-o como o maior exportador desses produtos.

O atual cenário geopolítico mundial, caracterizado pela imprensa como guerra comercial EUA x China, alavancou a produção de soja brasileira, fazendo com que o país asiático se tornasse o maior parceiro comercial do Brasil, e consolidando o país, sob a Nova Dinâmica Internacional do Trabalho, como um grande exportador de *commodities* agrícolas, movimento que está desindustrializando a produção nacional. Produção que sai efetivamente das áreas de Cerrado para esta atividade econômica.

O governo brasileiro é um ator interessante na mediação da ocupação do Cerrado. Um levantamento do *Greenpeace*, uma das organizações não governamentais que atua na defesa dos biomas no Brasil, com dados de 2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, apontou que o governo liberou 467 agrotóxicos, um recorde, classificado como negativo por esta entidade de proteção ambiental, e que tem relação direta com a morte de meio bilhão de abelhas, no primeiro trimestre de 2019 (ARAGAKI, 2019). Este fato é somente um dos problemas ambientais provocados pela expansão do agronegócio no Cerrado e o uso indiscriminado de agrotóxicos para acelerar a colheita de grãos.

O agravante dessa situação no Cerrado é que a produção agrícola e agropecuária para abastecer as cadeias mundiais que demandam a soja está inviabilizando, no curto prazo, a própria produção agrícola na região, que é feita sem planejamento territorial adequado, colocando em risco também a conservação da natureza, uma vez que as estimativas indicam que o Cerrado será uma paisagem extinta, no máximo, em 2035. A Figura 3 mostra a expansão do plantio de soja no Brasil de 1960 a 2002.

Figura 3 Expansão da soja em quatro décadas no Brasil



Fonte: FIAN Brasil (2018, p. 26).

A participação do agronegócio em áreas do Cerrado é algo que está intimamente ligado às pressões internacionais pelo consumo da soja, como já descrito anteriormente em reportagem investigativa da Reuters, e tendo a China como mercado final para a maioria das exportações da *commodity*.

Os grandes problemas que o capital internacional deixa ao Cerrado, primeiro que contribui com o risco de desaparecimento dentro dos próximos quinze anos. Segundo que com a globalização representada pela fluidez do capital sendo transferido de um mercado para o outro, pelo comando de um botão em qualquer parte do mundo, assim que os recursos naturais do Cerrado se esgotarem esses capitais sairão do país com a mesma velocidade com que entraram, deixando para trás, para os povos que no Cerrado vivem, um cenário de devastação e desertificação do segundo maior bioma em biodiversidade do planeta.

O encadeamento da dinâmica internacional que está envolvendo o Cerrado na produção de bens agrícolas de baixo valor agregado, aparentemente gera o fenômeno da interdependência da forma orgânica de organizar uma sociedade prevista por Durkheim, na obra “Da Divisão do Trabalho Social”, publicada em 1893 como sua tese de doutoramento, cujo argumento principal defende a especialização do trabalho em escala industrial, onde a sociedade passaria de um estado de caos, para uma sociedade orgânica, onde os valores da empresa capitalista trariam ordem à sociedade, uma vez que a solidariedade entre os indivíduos se faria necessária para o bom funcionamento da firma capitalista (BRANDÃO, 1999).

Em outras palavras, seria a finalização do trabalho de um operário que demandaria o começo do trabalho de outro operário, e assim sucessivamente, originando um trabalho de interdependência entre os atores, que culminaria na empatia entre os indivíduos e o retorno de uma nova ordem social frente ao caos.

Este mesmo argumento de Durkheim encontra consonância nas teorias econômicas liberais de Locke (1681) e David Ricardo (1817), que defendiam argumentos de prosperidade por meio da produção da propriedade privada, além da especialização do trabalho naquilo que o país sabia de melhor produzir.

Na prática, foram justamente os argumentos liberais em favor da empresa capitalista, que prevaleceram como atividade econômica entre as nações. O problema é que, junto com o desenvolvimento e a geração de riquezas em termos macroeconômicos, o tipo de desenvolvimento liberal não distribuiu renda para todos, acirrou a concentração de riquezas nas mãos de alguns, aumentou o abismo social entre os donos dos meios de produção e os donos da força de trabalho, encareceu o direito do uso dos recursos naturais e, mais grave ainda, o modelo está causando fome, desabastecimento de água e alimentos, além da destruição da natureza em nome do lucro da empresa capitalista.

Sem recursos naturais não há cadeia produtiva que se sustente, nem tecnológica, tampouco a alimentícia. Essas cadeias globais são totalmente dependentes dos recursos naturais. A cadeia de tecnologia de ponta, por exemplo, sua base produtiva é dependente do minério de ferro, petróleo, energia elétrica, silício, e mais recentemente o nióbio. Já a de alimentos é dependente de solo e da água em larga escala, e em menor escala de energia elétrica e petróleo, esses últimos dois participantes do processo de transformação de matéria-prima em bem de consumo.

A grande discussão que se impõe sobre o modo como os campos do Cerrado estão se desenvolvendo economicamente, é que a produção de monocultura que gera divisas em moedas estrangeiras para o Brasil não está cumprindo o papel social de distribuir estas riquezas e divisas diretamente à população do Cerrado.

Como a sociedade ignora o fato de que o sistema de produção de *commodities* está acelerando a extinção do segundo maior bioma da terra? Por que não se investir em cadeias produtivas sustentáveis, diversas, que conservam o meio ambiente e garantem o usufruto da natureza para as gerações seguintes?

Para responder aos questionamentos acima, na outra ponta desse campo de conflitos estão os povos do Cerrado, que habitam o bioma há milhares de anos, com saberes e conhecimentos sobre o território, cultivam uma diversidade considerável de alimentos, de forma harmoniosa com a natureza, por meio do extrativismo dos frutos do Cerrado, e com isso ressignificando o valor do sistema agroalimentar de global para local.

São agricultores familiares que por meio do extrativismo da biodiversidade complementam seus sustentos fabricando óleos, farinhas, compotas, quitutes, artesanatos, produtos de limpeza, entre outras coisas, com tecnologias sociais, de baixo impacto ao meio ambiente, e que geralmente são comercializados nas feiras, por permitir um contato mais eficiente de aproximação entre os produtores e os compradores.

A organicidade dos atores em torno da dinâmica de produção extrativista artesanal dos frutos do Cerrado é um ponto a ser levado em consideração, em especial porque as áreas de cerrado nativo, onde frutificam os frutos do cerrado, se encontram em terras particulares dentro das reservas legais das propriedades, e o simples acesso a esses frutos, dentro do bioma, geram por si só um conflito eminente que precisa ser suprimido ou evitado (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

A coletivização sobre a produção de frutos do cerrado é uma maneira de criar uma unidade comunitária em torno da valorização das cadeias desses produtos, uma vez que a expressão popular “juntos somos mais fortes que individualizados” faz todo o sentido para compreender este comportamento, culminando para uma espécie de melhoria ou agregação de valor para os produtos, semelhante à industrialização, e com isso alcançar canais de comercialização mais estruturados, tanto no atacado como no varejo.

No entanto, organizar pessoas em torno de um objetivo coletivo, na maioria das vezes, não é um processo fácil de administrar e pode se tornar frustrante para quem trabalha com a cadeia de frutos nativos. Importante destacar que os interesses em jogo nos territórios onde se encontram os frutos do cerrado são distintos e contraditórios, as comunidades indígenas, quilombolas, pequenos agricultores e fazendeiros capitalizados se organizam socialmente de maneira complexa de acordo com seus entendimentos sobre a terra e a forma de produção na terra (NOGUEIRA, 2008).

Enquanto alguns atores enxergam o extrativismo dos frutos do cerrado com um fim econômico, e por vezes incentivados com apoio tecnológico da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, outros atores, em especial os povos tradicionais, estão mais interessados na conservação do bioma para as futuras gerações (ÁVIDOS e FERREIRA, 2000; PORTO-GONÇALVES, 2019).

O trato como as comunidades que manejam os frutos do cerrado para a geração de renda passa pelo uso medicinal de plantas e ervas, para tratar as variadas enfermidades, também pelo eco-turismo regional para aproximar as pessoas dos centros urbanos às riquezas vegetais do Cerrado (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

Os frutos possuem maiores proximidades com os saberes das pessoas por meio da culinária na produção de doces, geleias, sucos, licores, pães, bolos, biscoitos, pratos requintados e as mais diversas adaptações gastronômicas e alimentares que se encaixarem ao sabor marcante desses frutos (ÁVIDOS e FERREIRA, 2000; NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005; VIEIRA *et al.*, 2006; GARCIA, 2017).

Os povos do Cerrado se reafirmam como comunidade através dos saberes culinários como reprodução social, sendo que o campo da alimentação se tornou umas das últimas fortalezas que restaram para estes povos poderem contar suas histórias para a sociedade, uma vez que, por meio de sua reprodução do trabalho, repousada nas tarefas nos membros familiares se tornara obsoleta e arcaica, no imaginário coletivo da sociedade. Em outras palavras, o saber preparar os alimentos nativos é um ato de resistência na luta contra a comida padronizada, de baixo teor nutricional, representada pelas cadeias globais de alimentos, tidas como modernas, e que no fundo estão promovendo a destruição do Cerrado.

2.4. O Cerrado e o Urbano

O processo de urbanização do Cerrado é atravessado pela expansão capitalista do modo de produção de *commodities* para a exportação. Uma região que até metade do século XX era uma terra de baixa intensidade populacional, de agricultura de subsistência e criação de gado, em um processo contraditório que o surgimento de um, os centros urbanos, significou necessariamente o desaparecimento gradual de outro, o Cerrado (VIEIRA *et al.*, 2006; SOUZA, 2019).

A urbanização do Cerrado foi incentivada primeiramente por políticas públicas de integração, como o Programa de Integração Nacional – PIN, que previa a pavimentação das grandes rodovias no interior do país, a partir da década de 1960 e que enxergava no bioma uma

fronteira agrícola, e teve o ápice de aceleração da urbanização a partir de 1980 com o Programa Nipo-Brasileiro de Desenvolvimento do Cerrado - PRODECER (FAVARETO *et al.*, 2018).

O crescimento das áreas urbanas sobre o Cerrado tem dois movimentos históricos em comum, o primeiro é a transferência da capital nacional para o meio do Centro-Oeste e a criação de Brasília, e o segundo aspecto foi a tecnificação da produção agrícola de *commodities* com o pacote da Revolução Verde. Aliado a esse movimento, as grandes extensões de terras e o fácil acesso a recursos naturais, elementos que condicionaram a taxa de urbanização no bioma, a transferência de agricultores da região sul do Brasil, em detrimento da expropriação camponesa, acarretaram um abismo socioeconômico para as cidades da região (SOUZA, 2019).

Com o desenvolver da criação de Brasília, a partir da década de 1960, concomitante à ocupação de terras do Cerrado para a produção agrícola, houve também desenvolvimento de pesquisas para a utilização dos frutos nativos na alimentação dos novos cidadãos que povoavam o centro do Brasil (VIEIRA *et al.*, 2006). Ainda de acordo com os autores, as cidades do Cerrado, apesar de terem experimentado um rápido processo de urbanização nos últimos anos, são o berço de diversas etnias indígenas e comunidades tradicionais, quilombolas, caipiras, que foram expropriadas com o passar dos anos, e que hoje sofrem ainda mais com expansão das terras para o agronegócio, a falta de uma política que garanta a renda e a segurança alimentar e nutricional dessas populações ameaçadas.

A aceleração da ocupação de terras no Cerrado é impulsionada pelo período desenvolvimentista governamental que se iniciou com Juscelino Kubitschek e se intensificou com a tomada de poder pelos militares, cujo lema do governo era crescer a qualquer preço (FAVARETO *et al.*, 2018).

A partir da década de 1970, as políticas voltadas para o desenvolvimento do interior do Brasil, aliadas à Revolução Verde, já estavam dando os seus primeiros sinais de reorganização do Cerrado. Com o crescimento populacional nas cidades médias da região, e o encurtamento de tempo para atravessar desde uma região longínqua até as grandes metrópoles do Sudeste, em um espaço de aproximadamente trinta anos, o Cerrado, mais especificamente o Centro-Oeste, já se tornara a maior região produtora de grãos e outras *commodities* do país, a exemplo do algodão, celulose e proteína animal, fato que atraiu muitas pessoas para trabalhar nesta nova *front* de trabalho (FAVARETO *et al.*, 2018; SOUZA, 2019).

Chaveiro (2010) destaca que nenhuma discussão ou interpretação da realidade do Cerrado não pode deixar de levar em consideração que no bioma existe o mais importante e maior corredor produtivo de *commodities* do Brasil, e toda sua significância e amplitude para a economia brasileira. Ainda de acordo com o autor, esse corredor produtivo abriga duas grandes

metrópoles, Brasília e Goiânia, e a capital mais recente do país, Palmas, com todas as suas riquezas e distorções sociais em suas entranhas, pela forma como o urbano se desenvolveu no Cerrado.

O Cerrado então se desenvolveu aliado a uma rápida transformação na forma como a agricultura se implantou no bioma, gerando consigo o fenômeno do crescimento acelerado das áreas urbanas, e a transferência de pessoas do meio rural para o meio urbano configurou o crescimento das cidades médias no Cerrado (CHAVEIRO, 2010; SOUZA, 2019).

Brasília, desempenha um papel social importante na dinâmica do crescimento da urbanização provocada pela modernização nas atividades rurais. A capital ordena e realoca de maneira inteligente as principais demandas do capital agrário, como emprego, saneamento, saúde e uma rede de serviços que promovam uma dignidade social. Dados do IBGE do ano de 2019 indicam que a Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE) é considerada a quarta maior metrópole do país, saltando a frente de Porto Alegre, que antes ocupava esta mesma posição.

A este crescimento de Brasília como uma grande metrópole está o fato da migração de trabalhadores de outras localidades, em especial vindos do Sul, e também de a cidade absorver parte da produção dos bens gerados pela economia agrária no Cerrado. Esse movimento de absorção da produção é importante no que diz respeito à arrecadação de impostos, e no que tange mais especificamente o Imposto Sobre Circulação de Mercadorias (ICMS), que no Distrito Federal representa em torno de 50% da receita da unidade federativa, sem contabilizar o aporte financeiro do Fundo Constitucional do Distrito Federal (FCDF), instrumento de Lei nº 10.633/02 (CODEPLAN, 2019).

O crescimento acelerado das áreas urbanas no Cerrado é apontado como um dos principais problemas sociais que as cidades enfrentam, em especial no Centro-Oeste, devido à falta de estrutura para receber um grande contingente de pessoas atraídas pelo discurso de desenvolvimento agrário.

Esse tipo de dinâmica trouxe para as cidades que se desenvolveram em torno do agronegócio um grande abismo social, êxodo rural exacerbado, precarização dos serviços públicos de saúde, saneamento, educação e segurança, além do aumento da violência urbana e o crescimento das taxas de desemprego nas metrópoles (CHAVEIRO, 2010). Outro dado importante que exemplifica o abismo social, é que o Brasil é um dos dez países mais violentos do mundo, no qual morrem mais de 60 mil pessoas por ano devido ao crime de homicídio, superando a taxa de 30 mortos por 100 mil habitantes, índice 30 vezes maior que todo o continente europeu (ONU, 2019).

O que fica evidente é que uma nova forma de se pensar a vida nas cidades do Cerrado se faz necessária para conservação e uso sustentável do bioma, no que diz respeito a produção no campo para abastecer as cidades. Neste sentido de abastecimento campo-cidade, Niederle (2017) defende que uma alternativa discutida, em especial nos bancos de universidades, é o fortalecimento da agricultura de baixa produtividade de escala, onde uma multiplicação de circuitos curtos de produção seja capaz de potencializar uma prática rural sustentável, promover a permanência dos seus povos em seus territórios de origem e, com isso, aproximar agricultores e consumidores e, por consequência, reconectar o mundo rural ao mundo urbano nas médias cidades e grandes metrópoles.

3. TRANSFORMAÇÃO DO ALIMENTO EM RIQUEZAS

3.1. Produção e Beneficiamento da Produção

Esta segunda etapa da dissertação se desdobra sobre os aspectos técnicos dos produtos da biodiversidade, além de analisar os dados da pesquisa *in loco*, que procurou identificar nas feiras do Distrito Federal os produtos à base de frutos do Cerrado que possuam algum valor agregado, ou que tenham passado por algum processo de beneficiamento que leve em conta etapas que se assemelham ao processo industrial, além de uma pesquisa para avaliar os conhecimentos dos consumidores sobre os frutos do Cerrado.

A literatura produzida trata os espaços populares de comercialização como mercados de redes alternativas. Vale destacar que é nesses mercados alternativos ou cadeias curtas onde é percebido o pilar da produção inclusiva e onde, conseqüentemente, se fomenta os arranjos organizacionais econômicos e sociais das comunidades que vivem do agroextrativismo no Cerrado (DINIZ; TEIXEIRA; MOREIRA, 2010; SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012; PLOEG, 2014; PORTO-GONÇALVES, 2019).

Para chegar aos produtos processados nas feiras e locais de comercialização da região do Distrito Federal, a pesquisa se orientou pelo manual “Entraves Regulatórios na Produção Agroextrativista” (SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012), onde os autores identificaram uma série de atributos que precisam ser alcançados, iguados, superados e principalmente apropriados de ferramentas, para que a produção extrativista possa se desenvolver e se destacar, em especial no que tange à sobrevivência econômica dos empreendimentos, e que gere retorno financeiro para as pessoas que os constituem.

O manual enunciou alguns marcos importantes para a produção extrativista se superar no contexto capitalista para se firmar no mercado consumidor, utilizando-se das mesmas ferramentas produtivas das grandes corporações industriais, porém de maneira ressignificada que atenda aos parâmetros socioeconômicos e ambientais que essas grandes empresas ignoram ao fazer negócios. Os principais entraves enumerados pelos autores foram: 1) Inclusão produtiva; 2) Organizacionais; 3) Financeiros e Creditícios; 4) Fiscais e Tributários; 5) Ambientais; 6) Fundiários; 7) Comerciais; 8) Tecnológicos; 9) Trabalhistas; 10) Inspeccionários; 11) Justiça; 12) Transversais. Além desses temas surgiram mais outros subtemas complementares, mostrando a grande complexidade da temática da produção extrativista. Esta dissertação se atentará aos aspectos sociais, econômicos e industriais que o tema abarca.

Numa comparação entre os grandes produtores e suas relações com o Cerrado, pode-se notar que os interesses são distintos entre eles, dos que representam a elite agrária e fazem parte das cadeias globais de suprimentos, e dos pequenos agricultores de produção mais localizada e com maior aderência à conservação do Cerrado. Apesar do discurso hegemônico das grandes corporações capitalistas do campo, no qual afirmam que a superprodução da safra agrícola brasileira é eficiente e protege o meio ambiente, diversas organizações de proteção ambiental, de representatividade e prestígio mundial, a exemplo do Greenpeace e da FIAN Brasil, citadas na primeira parte da dissertação, comprovaram exatamente o contrário, ou seja, que a atividade agrícola extensiva está devastando em ritmo acelerado o Cerrado, ao ponto que, se nenhuma medida efetiva por parte do(s) governo(s) (nas diferentes esferas) for tomada, no sentido de proteção ambiental capaz de mitigar esse crescimento desordenado da produção capitalista, o Cerrado corre o risco de desaparecer em um curto espaço de tempo.

Do outro lado da ponta produtiva, mesmo em escala nacional, mais especificamente no Cerrado, os camponeses e povos tradicionais têm uma relação de aproximação e preservação com tudo aquilo que vem da natureza, afinal, retiram boa parte dos seus sustentos com o que conseguem trabalhar com os recursos naturais dos biomas, não somente dos frutos (o principal objeto desta pesquisa), mas também cascas e raízes de árvores nativas para a produção de remédios e cosméticos a base de saberes tradicionais. Essa rede de conhecimentos e saberes em torno do que a natureza pode oferecer no interior do Brasil, aliada a práticas e costumes tradicionais de seus povos formam os principais aspectos na defesa do Cerrado, prestando assim um serviço ecológico e ambiental que é pouco reconhecido, mas de grande validade para as áreas conservadas e preservadas do Cerrado.

Nas produções agroextrativistas, é de reconhecimento, inclusive governamental, que as cadeias são frágeis e de pouca produção técnica e de escala (SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012). Esse fato deixa de maneira desassistida toda uma população que, em termos econômicos, tem pouca participação no processo produtivo, relegando a essas pessoas a marginalidade no sistema capitalista. Não muito, as políticas públicas de inserção dessas populações aos mercados são mais de cunho de proteção social do que de incentivo a uma produção mais consolidada.

Outro problema apontado está relacionado aos processos logísticos, tanto a montante, como a jusante das cadeias produtivas dos frutos do Cerrado. Como a grande maioria das áreas onde estão localizados os frutos do Cerrados ficam em propriedades particulares, o acesso a essas localidades depende muito de autorização de terceiros, fazendo com que o transporte e traslados fiquem restritos à vontade de outrem que do agricultor familiar.

Mesmo quando os aspectos do início da cadeia estejam superados, os agroextrativistas ainda encontram no aspecto logístico grandes dificuldades de escoamento da sua produção, seja porque não há estratégias voltadas para escoamento da produção, ou uma explicação mais lógica se insere, de que as associações de beneficiamento da produção agroextrativista ficam em locais distantes, de difícil acesso a uma infraestrutura rodoviária decente e que justifique grandes deslocamentos (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

Os entraves logísticos e de produção agroextrativista explicam em parte a baixa oferta de produtos com valor agregado nos mercados consumidores, em particular aquelas produções de iniciativa e associação popular. Outra explicação é que os camponeses que conseguem ter acesso às áreas particulares para a extração dos frutos acabam por vender a produção para atravessadores comercializarem *in natura* nos grandes centros consumidores, ou escoando sua produção para as CEASAS individualmente, mesmo assim com o auxílio de atravessadores (RIBEIRO, 2019).

De certo, decidir como conduzir a produção do camponês, que tem dificuldade de acesso a ferramentas apropriadas para realizar de forma sustentável a sua produção, requer deste importante ator a adoção de estratégias, além do domínio e conhecimento das etapas que podem agregar valor à sua produção, em especial na etapa de armazenamento e da transformação da matéria-prima em bens de consumo. Nogueira e Fleischer (2005) destacam que as grandes distâncias entre o produtor e as unidades de processamentos, além da estrutura de uma malha rodoviária deficiente - uma realidade apontada principalmente no interior do Brasil e onde está localizada a maioria dos empreendimentos que beneficiam os frutos do Cerrado -, exigiu dos gestores, principalmente dos empreendimentos de direção participativa popular, estratégias de armazenamentos no local de origem da coleta. Garcia (2017) relatou esta mesma estratégia apurada nas cooperativas Central do Cerrado no Distrito Federal e CoopCerrado em Goiás. Essas medidas de gestão de estoque ajudaram os empreendimentos a estruturar e organizar melhor as etapas de transformação da produção, ao mesmo tempo em que capacitam os camponeses e comunidades tradicionais que fornecem os frutos do Cerrado para os empreendimentos de participação popular, promovendo, em certa medida, independência operacional para essas comunidades.

A produção agroextrativista também é muito dependente de ações governamentais, estruturadas na forma de políticas públicas de financiamento da produção e ações de organismos internacionais para acessar fundos de combate à pobreza, e Organizações não Governamentais que gerenciam e alocam os recursos recebidos desses fundos. Complementar a esses atores citados anteriormente, estão as redes de proteção para a produção extrativista,

como o Slow Food e as Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA), que captam consumidores interessados na produção da biodiversidade. Sem o financiamento e a proteção de redes como essas, a produção extrativista se torna inviável para muitas localidades tradicionais (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

3.2. Os Sistemas Agroalimentares

Os Sistemas agroalimentares se referem a um conjunto de atividades que englobam toda a cadeia produtiva do setor agrário, desde a produção primária, os processos de transformação e comercialização de produtos alimentares (MACHADO; SILVA, 2009).

No sistema convencional das cadeias globais de produção de alimentos, no qual as *commodities* brasileiras fazem parte deste processo como a primeira porta de entrada, a produção é horizontalizada e totalmente dinâmica e setORIZADA, submetida às empresas do oligopólio ABCD⁶. No setor anterior à produção de *commodities*, insumos agroquímicos e pesticidas, Santos e Glass (2018) denunciam que a concorrência no mercado agroalimentar está enxugando e, desde 2015, as grandes corporações do setor estão se fundindo, e assim ampliando sua cobertura sobre a demanda mundial.

No agronegócio global, sete empresas dominavam a produção mundial de pesticidas e sementes. No fim de 2017, no entanto, a agricultura passou por outra configuração com as fusões e incorporação das empresas do setor. Estamos vendo que, em breve, não vamos mais lidar com oligopólios, mas com três grandes monopólios [...] a indústria agroquímica encolhe para ficar especialmente grande (SANTOS; GLASS, 2018, p. 23).

As autoras ainda apontam na obra Atlas do Agronegócio (2018) três megafusões no mercado de agroquímicos e pesticidas, concentrando ainda mais o mercado de insumos. A incorporação da Monsanto pela Bayer, a fusão entre Dow Chemical e DuPont e a compra da Syngenta pela ChemChina. O resultado prático dessa concentração do mercado de insumos agrícolas é sentido principalmente pelos agricultores, em especial os descapitalizados, pois ficam reféns de poucos fornecedores.

No mercado convencional ainda vale destacar que o sistema de logística e distribuição fica a cargo de empresas especializadas em transportes, nos modais rodoviário, ferroviário, aquaviário e aéreo, a transformação nas indústrias alimentícias capitalizadas pela Nestlé,

⁶ Oligopólio ABCD é um nome dado às empresas que dominam as cadeias mundiais de produção de monoculturas, e que foi originado pelas iniciais das razões sociais das respectivas empresas *Archer Daniels Midland (ADM)*, *Bunge*, *Cargill* e *Louis Dreyfus Company*, sendo elas de origem americana (as três primeiras) e holandesa (SANTOS e GLASS, 2018).

Unilever e Heinz, e a comercialização cabe a grandes varejistas como Wall Mart, Carrefour, Casino. No Brasil esses varejistas encontram concorrência com supermercados locais e redes regionais e concentram suas compras em centros de distribuição para fazer frente aos preços desses conglomerados internacionais.

As evidências revelam que os sistemas agroalimentares no campo capitalista de produção horizontal tendem à concentração de mercado e são muito suscetíveis a crises. Quando um elo da cadeia colapsa, toda a estrutura de mercado tende a ruir e provocar uma nova configuração no equilíbrio do modelo produtivo, empurrando para fora da engrenagem atores que apresentam dificuldades para se adaptar às variáveis negativas. Esse é o movimento que o mercado capitalista faz em momentos de crises. Na primeira oportunidade o capital desfaz as alianças que antes se tornaram lucrativas, largando os atores menores à própria sorte, para que possam superar sozinhos os momentos adversos. Santos e Glass (2018) ainda destacam que o movimento de concentração do mercado agrícola, ditando a oferta e a demanda por insumos e matérias primas a nível mundial, expõe as fragilidades dos pequenos agricultores pouco capitalizados.

Ao contrário do sistema agroalimentar capitalista horizontalizado, o modelo camponês é mais verticalizado e tem como foco a produção familiar agroextrativista ou de cunho agroecológico, dispensando o uso de insumos agroquímicos e pesticidas (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005). O que implica dizer que a produção camponesa, desde a plantação, processamento e a comercialização são feitos pela unidade produtiva familiar.

O modelo de produção camponês tem características opostas aos da grande produção capitalista, uma produção diversificada, em face da monocultura, mais democrática e pulverizada e nacional, diferentemente da grande produção que é concentrada, de acesso limitado e voltada especificamente para abastecer os mercados internacionais. Uma das principais comparações é que a produção camponesa é mais alinhada com a conservação do meio ambiente, porque faz uso racional dos recursos naturais disponíveis, e não precisa devastar grandes áreas de mata nativa para garantir a produção. Por esses motivos, a produção camponesa é apontada como alternativa sustentável de produção agrícola.

A grande crítica que se faz ao modelo camponês de produção é em relação à escala. A escala de produção é muito menor no sistema agroalimentar camponês ou da agricultura familiar quando se compara ao sistema agroalimentar capitalista. A lógica que movimenta o mercado de abastecimento de alimentos no capital agrário é voltada para aquilo que a produtividade possa oferecer em termos de lucro, ao invés de valorizar a diversidade nutricional dos alimentos.

O fetichismo da mercadoria em Marx se faz presente nessa análise justamente pela inversão de valores humanos que a produção capitalista impõe como modelo de sociedade, onde a produtividade no campo alimenta os lucros e o capital financeiro improdutivo como importância primeira da reprodução social. E a função social de produzir alimentos diversificados, que sacia a fome do ser humano, vira uma simples consequência do objetivo de acumular riquezas.

Os sistemas alimentares agroextrativistas têm como característica o fornecimento de alimentos a nível local, e a estratégia de abastecimento é voltada para os mercados de cadeias curtas, de venda direta ao consumidor, ou no máximo a um nível de intermediação, como as CEASAS e feiras livres. A operação camponesa pode parecer simples, porque na prática o produtor produz alimentos e disponibiliza para a venda, mas esta simples flexão da realidade envolve uma gama de habilidades e saberes do agricultor que torna as coisas muito mais complexas.

As ferramentas envolvidas na produção familiar são as variáveis que o agricultor consegue contornar, ou seja, aquelas ações que dependem da ação direta do agricultor para poderem acontecer, como preparar a área para a produção, fazer a manutenção dos maquinários e instalações para o processamento, envasar os produtos acabados, transportar e expor esses produtos para a venda. As variáveis que independem das pessoas, como as chuvas que fazem os alimentos se desenvolverem melhor, ou mesmo o acesso a terras particulares para a extração dos recursos naturais, se mostram um grande obstáculo para a produção agroextrativista, revelando assim uma complexidade de alto nível para essas famílias.

Todos os elos da cadeia agroextrativista estão concentrados na unidade produtiva familiar, o que configura um sistema verticalizado. Do ponto de vista da produção, a forma produtiva camponesa é mais independente de processos produtivos anteriores (PLOEG, 2014; PORTO-GONÇALVES, 2014; STEDILE, 2016). Em contraponto, por mais que a independência produtiva conquistada pelas famílias camponesas, em teoria, seja especulada como uma vantagem em relação aos processos da indústria capitalista, na prática o sistema produtivo familiar encontra uma série de dificuldades para manter as operações, que vão desde muito trabalho artesanal e baixa capacidade tecnológica e que se reflete na escala dos produtos acabados, até problemas com logística e principalmente a comercialização da produção.

Pela perspectiva social, o trabalho camponês resgata a função social do trabalho que é trazer o bem estar e a inserção econômica das comunidades, quando o objetivo principal, baseado na valorização da força de trabalho é promover harmonia social, garantir a segurança alimentar para as pessoas, e a renda acaba sendo uma consequência desse trabalho coletivo familiar. Isto

leva a entender que a produção camponesa está fundamentada nos valores sociais e não em valores econômicos, e por isso a forma de produção camponesa é vista como sustentável. No caso específico dos extrativistas de frutos do Cerrado, o método de produção camponês é o principal aliado dos atores do campo ambientalista, para a conservação sustentável dos recursos naturais do bioma, uma vez que é somente com o Cerrado vivo e gerando frutos que as famílias conseguem obter renda para suas necessidades de sobrevivência.

Por outro lado, a inversão de valores nos sistemas agroalimentares capitalistas é a principal causa das catástrofes climáticas que desequilibram os ciclos naturais do planeta, com produção de gases tóxicos e resíduos sólidos de longa decomposição. A produção camponesa, ao contrário, respeita os ciclos da natureza, apesar dos problemas apontados com a escala, sendo uma alternativa mais sustentável, por poluir menos, uma vez que a produção é sustentada na força de trabalho coletiva e artesanal, com insumos de produção de fabricação local, que consequentemente soltam menos gases poluentes, pois consomem menos combustíveis fósseis, menos eletricidade, e utilizam menos materiais de longa degradação, tornando assim a produção mais economicamente viável.

Outro fator interessante é que, como a produção é verticalizada na unidade familiar, quando um elo da corrente se rompe, geralmente por questões externas aos agricultores, o impacto econômico e social fica localizado na unidade familiar, e não contamina todo o setor, como acontece com a produção capitalizada.

No sítio de Dona Ana e Seu Zilas as chuvas de 2019 não foram o suficiente para amadurecer de forma consistente os frutos e por isso a colheita do cajuzinho e da cagaita foram prejudicadas. Porém isso não impediu que o casal produzisse ou mesmo interferiu na produção de outros agricultores que trabalham com os frutos do Cerrado. De fato, a coleta do cajuzinho não estava muito produtiva na propriedade do casal que foi visitado na primeira parte da pesquisa de campo, com frutos pequenos e poucos desenvolvidos nos pés, o que impactou na produção artesanal de produtos acabados da unidade familiar.

Fora os fatores externos à produção agroextrativista que dificultam uma escala mais regular e homogênea, o sistema agroalimentar alternativo fomenta o comércio local, vertendo a circulação econômica para beneficiar a comunidade, além de manter preservados os saberes que constituem os *habitus* dos povos tradicionais que habitam o Cerrado há milhares de anos.

3.3. Alimento e o modo de produção camponesa: uma análise desde a coleta do alimento no cerrado até o seu beneficiamento e comercialização

A segunda etapa da pesquisa de campo consistiu em participar ativamente de uma coleta extrativista de frutos Cerrado, na manhã do dia 13 de outubro de 2019, em uma propriedade rural da família de Dona Ana Maria Romeiro e do Senhor João Evangelista de Macedo (Seu Zilas), na cidade de Padre Bernardo em Goiás, município do Entorno do Distrito Federal, em plena frutificação do cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*).

A coleta extrativista do cajuzinho-do-cerrado contou com a presença de um grupo de aproximadamente 50 pessoas dentre os consumidores do café da manhã da feira da agricultura familiar da CEASA, atores institucionais, ativistas e profissionais simpatizantes do tema da luta em defesa do Cerrado. É importante ressaltar que a luta pela conservação do Cerrado é uma questão que se revela delicada, que envolve vários interesses capitalistas de grupos poderosos em jogo, como os fundos de pensão internacionais de investimentos e famílias de agricultores, como a de Dona Ana e Seu Zilas, principais vítimas da expulsão de terras por este tipo de capital especulativo estrangeiro. Um segundo ponto em questão é que a defesa do Cerrado é pouco difundida nas mídias de grande veiculação, e quando algum tipo de propaganda educativa é feita, atinge um público restrito de pessoas, dificultando uma ampla divulgação sobre a importância da defesa do bioma e o que ele representa para a biodiversidade brasileira e mundial.

Acompanhando a família de agricultores na coleta extrativista do cajuzinho, notou-se uma sutil diferença na divisão do trabalho entre os membros da família. Dona Ana, por se apropriar dos saberes e preparos das comidas dos povos do Cerrado, durante todo o tempo da visita de campo, ficou responsável por apresentar aos participantes da vivência as delícias culinárias e a importância do Cerrado na vida econômica daquela família, enquanto Seu Zilas levou o grupo para a área de cerrado conservada de sua propriedade para a coleta do cajuzinho. Os filhos do casal, ora davam suporte a Dona Ana, ora a Seu Zilas.

Havia na vivência a presença de outros agricultores proprietários de terras vizinhas às terras do casal, que também acompanharam a experiência de imersão nas práticas da coleta dos frutos do cerrado, indicando aos participantes as áreas onde era possível encontrar os frutos maduros.

Ficou evidente nesta atividade de campo que a divisão do trabalho entre os agricultores tem as mesmas estruturas e características do modo social de produção camponesa, onde Ariovaldo Umbelino de Oliveira (2007) descreve que parte da produção é para sua subsistência e a outra parte, a excedente, é comercializada como forma de prover dinheiro, para que os camponeses

possam adquirir mercadorias nos mercados nos quais estão inseridos, assim como acontece com a família de Dona Ana.

Além da característica camponesa aparente, o autor ainda descreve que o trabalho camponês compõe (1) Força de trabalho essencialmente familiar; (2) Ajuda mútua entre os envolvidos na produção, a exemplo dos filhos do casal que ora ajudavam a mãe com os afazeres culinários, ora ajudavam o pai na coleta dos frutos em sua porção de cerrado; (3) Parceria na divisão dos ganhos entre os familiares; (4) O trabalho acessório, quando necessário o trabalho remunerado, e em geral em outras propriedades rurais onde houve excedente de produção.

Na família visitada este tipo de trabalho acontece quando as propriedades vizinhas necessitam de auxílio para transportar mercadorias do local de produção até o local de comercialização, se utilizando para isso de mão de obra remunerada; (5) Trabalho assalariado, onde, a exemplo da característica anterior, em períodos onde a produção ou a safra não são satisfatórias, o camponês se submete por um período de tempo ao trabalho assalariado como forma de obter dinheiro e dar continuidade na produção de suas próprias mercadorias; (6) Socialização Camponesa, que seria a introdução dos filhos em idade de trabalho para ajudar na lida das demandas de trabalho da propriedade; (7) A propriedade da terra. No sistema capitalista, o capital é proprietário dos meios de produção - Capital e Terra, e o trabalhador é proprietário apenas da força de trabalho; (8) Proprietário dos meios de produção, como maquinários para a produção de produtos comercializados no mercado; e (9) Jornada de trabalho flexível, diferentemente do trabalhador urbano, que possui uma jornada de trabalho rígida de horas a cumprir para produzir.

Todas as nove categorias que descrevem o trabalho camponês puderam ser observadas na rotina da propriedade do casal durante a pesquisa de campo, o que nos leva a induzir que o produtor que trabalha com os frutos do cerrado é um exemplo de camponês brasileiro, mesmo com a ressalva de que no momento da pesquisa não foi identificado o trabalho assalariado entre os membros da propriedade, mas para isso cabe a explicação que, entre os períodos de setembro e abril é que acontece a frutificação dos frutos do cerrado, o que garante que o trabalho da família envolva todos os membros da estrutura familiar. Este fato também não exclui a possibilidade de prestar serviços para outros camponeses quando se é demandado, uma vez que na pesquisa de campo se pôde observar outros camponeses que auxiliaram o casal com grupo que estava na experiência de inserção na lida rural.

Antes da ida ao cerrado para coletar os cajuzinhos, Dona Ana recepcionou o grupo com um apetitoso *coffee break*, servindo um café orgânico, leite de vaca de pequenos produtores vizinhos, suco e antepasto de cajuzinho, suco de cagaita (*Eugenia dysenterica*), biscoitos e pão

de queijo com pequi (*Caryocar brasiliense*), biscoitos e farinha de baru (*Dipteryx alata*), biscoitos com pimenta de macaco (*Xylopia aromaritica*), além de frutas, pães, tapiocas e bolos, que são tradicionais nas mesas dos brasileiros, como mamão, melancia, bolo de laranja e pão francês, tudo produzido com ingredientes locais. A figura 4 mostra Dona Ana recepcionando o grupo para a coleta de cajuzinho na sua propriedade em Goiás.

Figura 4 - Recepção da imersão no Cerrado na propriedade de Ana e Seu Zilas.



Fonte: Marcelo Alves.

Após a recepção com os quitutes preparados por Dona Ana, para receber o grupo que iria explorar o cerrado, a procura do cajuzinho e outros frutos, nas delimitações de sua propriedade rural, a agricultora e outros organizadores da atividade de imersão palestraram por cerca de vinte minutos antes de levar o grupo para coletar os frutos. Na ocasião explicaram a respeito do trabalho de coleta extrativista. Falaram sobre a importância do Cerrado na manutenção e equilíbrio da biodiversidade, não só no Brasil, mas também no planeta.

Informaram também que o ideal é coletar os frutos que já estejam amadurecidos pelo chão, e não comê-los imediatamente, sob o risco de irritação do trato digestivo. Teceram inúmeros elogios às belezas e paisagens do Cerrado e que estavam presentes na propriedade da família de agricultores. Acima de tudo, os organizadores parabenizaram a presença de todos os participantes, porque é com o apoio da população que eles encontram forças e uma forma de resistir contra a investida da monocultura e a expropriação de terras no Cerrado.

Com a breve apresentação sobre os atrativos do Cerrado, o grupo partiu para a coleta do cajuzinho sob a supervisão de Seu Zilas. No caminho até os frutos, ficaram evidentes todas as

dificuldades que os agricultores enfrentam para coletar os frutos. Até alcançar os lugares frutificados, o grupo que participou da imersão passou por trilhas de gramíneas com cerca de 90cm de altura, e também por terrenos acidentados, que davam a impressão que se estava subindo uma colina atrás dos frutos.

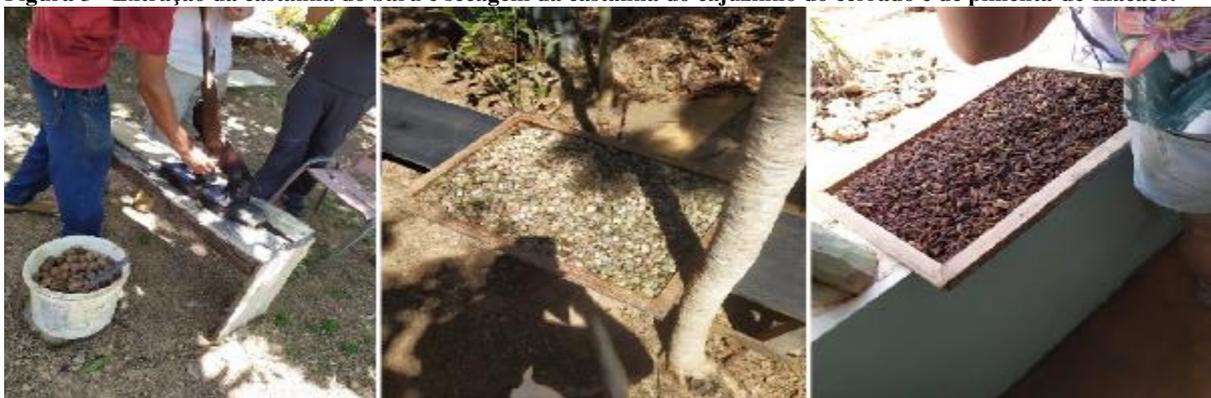
Além do cajuzinho, que estava no final da frutificação, foi possível coletar a cagaita e a pimenta de macaco. Ainda foi possível observar o início da frutificação do araticum (*Annona crassiflora*) e da mama-cadela (*Brosimum gaudichaudii*). No caso deste último fruto, alguns membros do grupo tiveram a oportunidade de encontrar alguns frutos já maduros para experimentar e atestar a fama do fruto de ser conhecido como o chiclete do Cerrado.

O grupo explorou o cerrado *stricto sensu* por cerca de três horas perseguindo a trilha da coleta do cajuzinho-do-cerrado e da cagaita. Próximo ao meio dia o grupo voltou a se reunir na residência de Dona Ana e Seu Zilas para os encaminhamentos finais e o encerramento da experiência de imersão. Todos se reuniram no quintal da família, onde os organizadores tomaram a palavra novamente para explicar que, após a árdua tarefa de coletar os frutos no cerrado, vinha a segunda etapa do processo de transformação em produtos comercializáveis.

De todos os frutos para produção na propriedade, o baru (*Dipteryx alata*) é o que apresenta o processo mais complexo e trabalhoso, a extração da castanha do mesocarpo que a envolve é feita em um maquinário descascador artesanal, que emprega a força física humana para retirar a castanha e posteriormente seguir para a torra em forno a lenha. As castanhas do cajuzinho do cerrado e a pimenta-de-macaco são dispostos para desidratar ao sol, para depois serem empregadas nos preparos culinários que a família vende na feira da agricultura familiar em Brasília.

A figura 5 mostra o mosaico da produção de castanha do baru, castanha do cajuzinho e da pimenta de macaco na propriedade de Dona Ana e Seu Zilas.

Figura 5 - Extração da castanha do baru e secagem da castanha do cajuzinho do cerrado e de pimenta-de-macaco.



Fonte: Marcelo Alves.

Com as polpas dos frutos são feitos os mais variados usos culinários dos saberes e riquezas que Dona Ana detém sobre os costumes e as comidas do Cerrado. Ela explicou que tem a prática de congelar, principalmente nos intervalos entre frutificação dos frutos, para produção de sucos e geleias. Com a polpa *in natura* do cajuzinho, por exemplo, ela prepara tanto receitas doces como salgadas. As polpas, embebidas em uma solução alcoólica são postas para fermentar e assim obter um licor que é vendido na propriedade familiar, na feira da agricultura familiar e nos comércios das redondezas do sítio.

Não são somente alimentos e bebidas que são produzidos na pequena propriedade da família rural. Com o ofício da reciclagem, a família produz artesanatos com as cascas e sobras que não são aproveitadas na preparação de alimentos. Foi possível encontrar a venda também blocos de anotações, cadernos, cartões postais, porta bijuterias, agendas e serragem para defumação em brasa, produção artesanal. Na figura 6 é possível verificar o estande de exposição dos produtos artesanais a base de frutos do Cerrado que são produzidos e comercializados nesta propriedade do Entorno de Brasília.

Figura 6 - Produtos processados a base de Frutos do Cerrado e artesanato.



Fonte: Marcelo Alves.

A atividade desenvolvida pela família de agricultores familiares do entorno de Brasília é exemplo de atividade a montante da cadeia da produção de alimentos nos sistemas agroalimentares alternativos ou de cadeias curtas, além de reconfigurar um modo de produção de desenvolvimento local, não baseado apenas em variáveis técnico-produtivas e econômicas, mas em valores sociais de solidariedade, justiça social, segurança alimentar, além de promover

uma aproximação entre produtores e consumidores (DAROLT, LAMINE e BRANDEMBURG, 2013).

Nesses circuitos de cadeias curtas, os autores destacam que a produção é disponibilizada diretamente ao consumidor final, sem o emprego de atravessadores ou agentes intermediários, e que, quando se faz necessário, esses atravessadores representam apenas um nível na cadeia de comercialização, a exemplo do café da manhã da feira orgânica da agricultura familiar na CEASA-DF, onde a família expõe os próprios produtos e os produzidos por outras comunidades extrativistas do Cerrado para a venda, formando assim uma rede de solidariedade e de proteção social e econômica entre esses agricultores.

Para a produção mais complexa, que envolve dispositivos tecnológicos como a fabricação de embalagens, rótulos e boas práticas de fabricação, aqueles agricultores que buscam reformular o desenvolvimento regional procuram se juntar em associações e cooperativas que ficam a cargo de desempenhar essas tarefas (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005). Funcionando como unidades de processamentos, essas cooperativas e associações possuem um corpo de funcionários mais qualificados, que podem pagar salários para especialistas que atestam a qualidade e segurança alimentar dos produtos antes de serem comercializados nos mercados consumidores.

Darolt, Lamine e Brandenburg (2013) afirmam que o tipo de comercialização por meio de cooperativas e associações de produção alimentar também figura dentro dos mercados de circuitos curtos porque a relação é fundamentada na troca justa entre os agricultores e as cooperativas.

Mesmo realizando uma produção com menor impacto aos recursos naturais, respeitando os ciclos de frutificação da natureza, sem a utilização de agrotóxicos para acelerar o tempo de coleta, ao contrário do que acontece com as monoculturas para a exportação, os agricultores familiares são dependentes, em menor escala, de itens industrializados que avançam por áreas nativas de cerrado para se reproduzirem. O caso dos rótulos das embalagens, que têm sua fonte de matéria-prima, a celulose, extraída do processo de transformação do eucalipto para a produção de papel, ou o uso do automóvel para transportar suas mercadorias do ponto de produção para o ponto de comercialização nos grandes centros.

Mesmo com o uso de ferramentas que poluem o meio ambiente, como carros e caminhonetes, os povos que trabalham e vivem do extrativismo da biodiversidade do Cerrado para se reproduzirem social e economicamente são atores que dependem incondicionalmente da conservação do bioma, uma vez que é do Cerrado que essas comunidades se alimentam e passam seus saberes, conhecimentos e tradições através das gerações.

O modo alternativo de produção, que envolve as cadeias curtas e que ajuda no desenvolvimento local, aliado a outras práticas de produção agrícola, como a orgânica e a agroecológica, tem se mostrado a estratégia mais adequada de proteção e conservação das áreas remanescentes de Cerrado. Uma área que está cada vez mais se afinando, devido à investida do agronegócio para a região, que desde a década de 1970 consumiu mais da metade das áreas originais de Cerrado, mas que também está encontrando ecos de resistência nos povos que no bioma habitam, mostrando para a sociedade que é possível aliar desenvolvimento socioeconômico regional a práticas que contribuem para a renovação da natureza e, assim, manter o Cerrado vivo para que as pessoas possam usufruir de suas riquezas sem correr o risco de um colapso ambiental provocado pelo seu desaparecimento.

3.4. Autoconsumo e produção excedente

Devido à sazonalidade dos frutos do Cerrado, que são obtidos de forma extrativista, em algumas regiões esta atividade é a principal fonte de renda dos agricultores. Em outras regiões representa complementação dos rendimentos, aliada à produção agropecuária de baixo impacto, como a criação de animais e lavouras para o autoconsumo, conhecido como agroextrativismo (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005). Representa o sustento de muitas comunidades pobres e quase a totalidade da produção é destinada para a comercialização, como no norte de Minas Gerais, sendo o pequi, o baru e o buriti os frutos mais coletados nessas comunidades (BISPO; DINIZ, 2014).

Em reportagem de jornal de grande circulação no estado de Minas Gerais, os Frutos do Cerrado, mais especificamente a atividade extrativista do pequi, virou a salvação no Sertão, movimentando, no período da coleta, um montante de mais de R\$ 3.000.000,00 (três milhões de reais) em receita do fruto *in natura* em Japonvar no norte de Minas, além de envolver a metade da população do município de 8,6 mil habitantes na atividade, uma vez que a entressafra do milho e do feijão foi prejudicada pela falta de chuvas no verão de 2019 (RIBEIRO, 2019).

O processo de transformação dos frutos do Cerrado em produtos alimentícios envolve um contingente grande de mão de obra que, em cada etapa, agrega valor aos produtos processados, e que envolve neste tipo de produção um complemento de renda para as populações que manejam os frutos de forma artesanal, o desenvolvimento sustentável local, além de contribuir para a conservação do meio ambiente (AFONSO, ÂNGELO, ALMEIDA, 2014).

O pequi é o fruto que se encontra em abundância nos locais de comercialização do Distrito Federal. De acordo com os comerciantes que vendem o fruto em barracas em feiras e

na beira de estradas, os frutos que chegam à CEASA-DF vieram, na primeira safra de Mato Grosso, de Ribeirão Cascalheira, um município a leste do estado mato-grossense e próximo a outra região produtora do fruto no noroeste do estado de Goiás. A segunda leva de abastecimento do fruto veio da região produtora no nordeste de Goiás, mais especificamente Alvorada do Norte, e a terceira leva de abastecimento veio dos municípios do norte de Minas Gerais, mais especificamente do município de Japonvar, para o qual já foi mencionado que a atividade extrativista em torno do pequi é uma das principais fontes de renda para sua população.

As figuras 7 e 8 mostram a comercialização do pequi oriundo das regiões citadas acima, na parte externa das feiras permanentes do DF. As imagens são das feiras do Riacho Fundo I (figura 7), Santo Antônio do Descoberto, Brazlândia e Núcleo Bandeirante (figura 8).

Figura 7 - Pequi do Mato Grosso nos arredores da Feira do Riacho Fundo I.



Fonte: Marcelo Alves.

Figura 8 - Pequi de Goiás e Minas Gerais nos arredores das feiras de Santo Antônio do Descoberto, Brazlândia e Núcleo Bandeirante.



Fonte: Marcelo Alves.

Em conversa com comerciantes instalados nos arredores das feiras, era possível notar que o pequi de Mato Grosso é o mais robusto, em relação aos frutos de Minas Gerais e de Goiás. O pequi mato-grossense também é o mais agradável aos olhos dos clientes. Os comerciantes informaram que a caixa do pequi de Mato Grosso era mais cara que a do pequi de Goiás e Minas Gerais, e que repassavam os valores para os consumidores.

No período da pesquisa de campo foi possível encontrar apenas pequi e baru, mas os comerciantes, tanto das feiras como das bancas nos arredores das feiras, afirmaram que nos diferentes períodos do ano, até o fim da safra dos frutos do cerrado, entre setembro e abril, é possível encontrar os mais variados frutos a venda nas barracas e feiras do Distrito Federal, de acordo com a safra dos próprios frutos.

Foi possível observar que a produção excedente dos frutos do cerrado é encontrada em Brasília, tanto no circuito de cadeias curtas, onde os produtores vendem os frutos para agregar valor em cooperativas de processamento, mas também por meio de comerciantes que compram suas mercadorias nas grandes feiras permanentes e revendem em pontos onde não é possível encontrar os frutos *in natura*.

Seja na venda em circuitos curtos ou na venda por meio de atravessadores (circuitos longos), certamente os frutos do Cerrado, no período de frutificação, representam o sustento financeiro de muitas famílias que vivem da atividade extrativista. Ribeiro (2019) ainda acrescenta que o pequi é a salvação do sertão mineiro. Em Japonvar sua venda significa a autonomia financeira para muitas pessoas do norte de Minas Gerais, pois é onde elas conseguem se enxergar como pessoas, seja no mundo do trabalho, seja no mundo social. O mais interessante de se analisar é que o apoio a este tipo de atividade é o que ainda está mantendo áreas de Cerrado para as futuras gerações.

3.5. Mercado da biodiversidade brasileira e a biodiversidade do Cerrado

O senso comum para a análise de mercados é sempre focar na ênfase econômica no que diz respeito a quanto este ambiente pode contribuir de retorno financeiro para aqueles que resolvem investir nele, e também o quanto este mercado pode expandir fazendo circular ativos financeiros para sustentar uma tendência de produção de longo prazo.

Não faltam exemplos, como os mercados de alta tecnologia, farmacêuticos, automobilísticos, da moda, do turismo, entre outros tantos, mas para medir o mercado da biodiversidade os parâmetros puramente econômicos cedem importância aos parâmetros sociais (BILLACRÊS, 2018; GARCIA, 2017).

O mercado da biodiversidade costuma valorizar os saberes e conhecimentos ancestrais familiares na produção (NOGUEIRA; FLEISCHER 2005; SARAIVA, RODRIGUES, NOGUEIRA, 2011). Os segredos nos fazeres, a forma particular de preparar algum produto, de extrair óleos dos frutos, os detalhes no momento de manejar o bioma, o uso racional da água, contemplam o que a literatura denomina de sociobiodiversidade. As relações sociais mais justas, e a equidade de gênero na organização do trabalho também são características inerentes desse mercado.

No Cerrado este mercado é circundado de paisagens paradisíacas, belas cascatas e corredeiras, importantes rios, savanas, pradarias, rica e diversa fauna, com grande potencial de atração turística, frutos de sabores marcantes e únicos, utilizados na preparação de bolos, biscoitos, compotas, licores, preparações culinárias em geral, e também plantas fitoterápicas e ervas medicinais de altas propriedades nutritivas e vitamínicas (RIBEIRO, 2003; SARAIVA, RODRIGUES, NOGUEIRA, 2011; PORTO-GONÇALVES, 2019). Aliás, as propriedades nutricionais e medicinais movimentam pesquisas acadêmicas e de grandes empresas farmacêuticas e de cosméticos em torno dos frutos da biodiversidade brasileira, em especial da Amazônia e do Cerrado (BILLACRÊS, 2018; RAMOS, 2019; PORTO-GONÇALVES, 2019).

O segredo, seja ele uma tradição entre gerações a respeito de um determinado saber fazer, ou mesmo na coleta, com o dia correto ou mesmo um lugar específico, para extrair os recursos naturais do Cerrado, é o principal elemento que fundamenta a cultura dos povos tradicionais. Saraiva, Rodrigues e Nogueira (2011), ao descreverem a personagem da Chapada dos Veadeiros em Goiás, Dona Flor, que detém um conhecimento elencado como profundo sobre a natureza e a biodiversidade do Cerrado, mas ao mesmo tempo que detém essa riqueza tradicional, o está perdendo, devido à descontinuidade das tradições ancestrais. Um reflexo dos novos tempos, nas comunidades de povos tradicionais, uma passagem de texto marca muito o misticismo em torno dos saberes e fazeres dos povos tradicionais:

A tradição revela que é na coleta e no modo de preparar os remédios que o efeito desejado é atingido. Para coletar as plantas, Dona Flor prefere lugares mais isolados. Esse é o seu segredo *“longe de lugares que tenha cultura (...) quando eu vou colher as plantas, passo o dia inteiro fora, aí eu colho umbu, amburana, sucupira e outras. Eu passo o dia fora, tem que ir longe. Tem que ir ao Cerrado, na Caatinga, em uma terra que produza ipê. As ervas nascidas nas matas têm mais vigor, é diferente da erva plantada”* (SARAIVA, RODRIGUES, NOGUEIRA, 2011, p. 20).

O comportamento em volta do segredo também foi observado na propriedade de Dona Ana, onde as receitas que ela e a família preparam para receber a comitiva de simpatizantes e pesquisadores do Cerrado em sua propriedade, afirmou que é um conhecimento que adquiriu no povoado, e que aperfeiçoou com suas habilidades culinárias e orientação da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (EMATER-DF).

Para o campo agroextrativista, os frutos do Cerrado são a principal fonte de renda das famílias agricultoras, principalmente durante a safra dos frutos. Como mencionado na seção anterior, a coleta dos frutos do Cerrado, no Norte mineiro, é uma fonte complementar importante no orçamento de muitas famílias pobres, e em especial aquelas que não são assistidas por políticas sociais de distribuição de renda. Sem o extrativismo de frutos do cerrado não teriam nenhum rendimento na temporada agrícola 2018/19.

O artesanato feito a partir de subprodutos de processos de transformação, com folhas, cascas ou madeiras também configura uma importante fonte de renda para os extrativistas que trabalham os frutos do Cerrado. O item artesanato é tão importante quanto a produção alimentícia extrativista dos frutos do Cerrado, pois, geralmente, como já citado, os camponeses dão outra finalidade para os resíduos que seriam descartados, principalmente após a separação da polpa dos frutos nas despoldadeiras, e são confeccionados diversos itens, como exemplificam Nogueira e Fleischer (2005) ao relatarem a experiência do **I Encontro e Feira dos Povos do Cerrado**: “artesanatos diversos também eram encontrados, com base em madeira, sementes, palha e flores nativas: gamelas, cestos, esteiras, esculturas, cocares, tipitis, arranjos florais, ornamentos como braceletes, brincos, colares, entre outros" (p. 8).

Na pesquisa de campo na propriedade de Dona Ana, também se notou esta tendência de fabricação de artesanatos com os subprodutos das fibras extraídos do processo de produção de polpas, castanhas, palhas e capins, para comercialização em seu estande na CEASA do Distrito Federal. A figura 9 destaca os artesanatos de Dona Ana em exposição para venda em sua propriedade no entorno de Brasília.

Figura 9 - Artesanatos a base de subprodutos de frutos do Cerrado confeccionados por Dona Ana.



Fonte: Marcelo Alves.

O fato é que as atividades econômicas que envolvem os frutos do Cerrado estão concentradas em gêneros alimentícios, itens de artesanato, e remédios populares fitoterápicos, com o problema de ter pouca repercussão comercial no mercado de massa. O tipo de atividade camponesa e extrativista, que sempre esteve em sintonia com os ciclos da natureza, se torna pouco atraente e é estimulado a não se reproduzir com uma imagem perante a sociedade como algo atrasado, fora do compasso com a evolução da produção tecnológica. A figura 10 ilustra bem a narrativa do discurso entre as duas formas de produção rural, onde, do lado esquerdo percebe-se a produção camponesa, tida como atrasada, que tem como figura central uma senhora negra trabalhando em sua propriedade, com trajés simples e portando uma enxada, instrumento símbolo do trabalho camponês e, ao lado, um ensaio de peça publicitária para promoção do agronegócio, com um homem branco, bem vestido, portando um instrumento de tecnologia da informação para monitorar sua plantação de soja.

Figura 10 Diferenças de produção rural entre o tradicional e o tecnológico.



Fonte: a) PLOEG (2014, p. 1); b) Blog Sebrae agronegócio⁷.

A grande discussão é que o modo de produção capitalista no meio rural, em especial no Cerrado, está diminuindo o espaço da produção camponesa, marginalizando esses trabalhadores do campo, os expropriando de suas terras e os transformando em trabalhadores da produção capitalista, prevalecendo neste tipo de relação a força do mercado, onde a operação do mais forte absorve a operação do mais fragilizado (BERNSTEIN, 2011; PLOEG, 2014).

Toda a pressão que o movimento capitalista no campo rural faz sobre a produção camponesa se justifica pela dinâmica da cadeia internacional de suprimentos, em especial como retorno de capital financeiro em moeda estrangeira para o país. Portanto, o agronegócio se tornou uma política de Estado para o Brasil.

Desde a crise financeira de 2015 as atividades do agronegócio são as responsáveis por evitar uma queda mais acentuada do PIB brasileiro e, por isso, é muito valorizado na opinião pública. A grande questão em volta da produção econômica do agronegócio é que ela acirra a concentração de renda no campo, em um ambiente que é marcado pela pobreza extrema e a riqueza gerada dentro da economia do agronegócio. Em primeiro lugar é distribuído para o capital improdutivo financeiro, para o acúmulo da propriedade privada, e uma pequena parcela é distribuída em forma de salário para os antigos donos da terra.

A produção capitalista ainda é a principal atividade que está destruindo a biodiversidade do Cerrado, com previsão para total devastação do bioma até o ano de 2050, o que prova a valiosa afirmação do filósofo Thomas Hobbes, em sua obra *Leviatã* de 1651, de que “o *homem*

⁷ Disponível em < <https://blog.sebrae-sc.com.br/wp-content/uploads/2019/06/agtechs-agritech-agrotechs-tecnologia-campo-startups-rural.jpg>>.

é lobo do homem”, pois a destruição do Cerrado, o segundo maior bioma brasileiro e um dos principais biomas mundiais para equilíbrio das atividades naturais do planeta, em nome do lucro, leva não somente o sufocamento das atividades camponesas, mas seu desaparecimento também compromete a atividade capitalista que depende do rico ecossistema e recursos naturais do bioma (MONTEIRO, 1998; NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005; FAVARETO *et al.*, 2018; PORTO-GONÇALVES, 2019).

O que os estudos que questionam o desenvolvimento rural do Brasil descrevem, em especial aquele que ocorre no Cerrado, é que existe outra perspectiva de atividade econômica, pautada nos pilares da sustentabilidade, uso racional dos recursos naturais dos ecossistemas, e principalmente a distribuição de renda e um comércio justo (PLOEG, 2014; GARCIA; 2017; BILLACRÊS, 2018). Esse olhar mais social que econômico para o Cerrado é embasado por meio da valorização dos produtos da agricultura camponesa e tudo que envolve sua produção, como saberes e conhecimentos tradicionais, renda justa, acesso à terra, uso sustentável dos recursos naturais, regeneração do meio ambiente.

A valorização dos produtos extrativistas é a inspiração de diversos estudos envolvendo esta temática, no que diz respeito à construção e a ressignificação do mercado da sociobiodiversidade (GARCIA, 2017). Este movimento no Brasil teve seu início com as preocupações com as mudanças climáticas na década final do século XX, quando foi promovida a conferência das Nações Unidas, a ECO 92, na cidade do Rio de Janeiro para debater sobre o assunto, e a organização de uma agenda positiva para mitigar os impactos da poluição na atmosfera do planeta (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

Desde então, o tema das mudanças climáticas ganhou destaque tanto na academia como nos movimentos ambientalistas, que assumiram o papel de fazer projeções e denunciar as principais atividades econômicas que causam o efeito estufa no planeta. No caso do Brasil, são as atividades ligadas à produção de monocultura agrícola e a agropecuária, principalmente por promoverem o desmatamento.

Nesse campo ambientalista, o problema do aquecimento global é complexo e tem desdobramentos em questões sociais de conflitos com a terra. Assim, outro ator da sociedade civil, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), ganhou relevância no campo pelo protagonismo de luta pela terra e produção de alimentos saudáveis (OLIVEIRA, 2007).

É justamente o MST que traz à luz todo o conflito no meio rural que os camponeses enfrentam, mas também as alternativas de como produzir alimentos mitigando os impactos dos rejeitos da produção no meio ambiente. No Brasil, é o MST que tem um dos principais *know hows* na produção alternativa de alimentos, se tornando grande referência de estudos sobre o

desenvolvimento rural. Através das ações do MST é possível educar a sociedade para a valorização da importância do conhecimento ancestral tradicional na lida com as atividades camponesas. Ao adquirir um produto das pessoas do campo, de assentamentos da reforma agrária, das cooperativas populares, o consumidor estará levando consigo a valorização da cadeia sustentável, e promovendo a justiça social no meio agrário (GARCIA, 2017).

Ainda assim, mesmo com toda a experiência do saber-fazer nos termos capitalistas para a produção de alimentos saudáveis do MST, um fator agravante deixa mais complexa a produção extrativista no Cerrado, pois esbarra no entrave da não continuidade do fornecimento de matérias-primas para a produção (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005; SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012).

Esse entrave tem relação com a dificuldade de acesso às áreas de Cerrado nativo de natureza privada, e até mesmo com o ciclo natural de frutificação das espécies comestíveis, que com as mudanças climáticas está a cada ano mais desregulada. Na pesquisa de campo na propriedade da Dona Ana e Seu Zilas, o casal reconheceu que a escassez de chuvas prejudicou o desenvolvimento do cajuzinho do cerrado no pé.

Essa forma peculiar da produção camponesa no Cerrado é o que dificulta a sua permanência na terra, em face da agricultura capitalista, e por isso a marginalização desses povos tachados como improdutivos por esse capital que domina o ambiente rural e o ambiente político no Brasil (OLIVEIRA, 2007; BEIRNSTEIN, 2011; SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012; PLOEG, 2014; SCHNEIDER, 2015).

Estudos sobre a valorização dos produtos extrativistas são a maneira como grupos institucionais do campo ambientalista informam o público sobre a importância de se preservar os biomas ameaçados pela atividade agrícola extensiva (SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012; ISPN, 2018). Destacam a resistência dos camponeses na luta do direito de permanecer e produzir na terra produtos de gêneros alimentícios saudáveis e de qualidade, de forma ecológica, e ainda reproduzir sua cultura por meio de artesanatos e medicamentos naturais, e discutir a narrativa de qual tipo de atividade produtiva é a mais adequada para a preservação do meio ambiente e dos biomas ameaçados pelo agronegócio. Todos esses elementos listados acima estão envolvidos na dinâmica da produção no mercado da biodiversidade do Cerrado.

4. PROCESSAMENTO E MARCO LEGAL DO PROCESSAMENTO DOS FRUTOS DO CERRADO

4.1. Discussão sobre os produtos processados no Brasil

O debate dos alimentos processados é necessário para o desenvolvimento da dissertação, uma vez que as cadeias internacionais agroalimentares são pautadas diretamente nesta forma de produção. O objetivo principal aqui é introduzir a problemática dos gêneros alimentícios processados na substituição por alimentos *in natura* na dieta dos brasileiros, e como este movimento se torna um entrave no mercado de frutos do Cerrado.

A cultura do alimento processado tem em seus primórdios no memento da história que o homem dominou o processo de prolongar a conservação dos alimentos em campanhas de guerra, no século XIX na Europa (VALE e MELCHIOR, 2018). As autoras destacam que o cientista francês Nicolas Appert inaugurou o processo de alimentação em massa, quando, a pedido de Napoleão, desenvolveu o método de conservação dos alimentos em potes de vidro com vedação hermética, e assim garantiu que as tropas em marcha tivessem comida por mais tempo, sem precisar parar a incursão para poder caçar o alimento.

Esse processo de conservação dos alimentos em recipientes vedados, com ou sem o uso de algum agente conservante, causou uma revolução no modo de se consumir alimentos, aliado à expansão das sociedades industriais no século XX, que exigiu a presença das mulheres como força de trabalho. Logo a tarefa doméstica de alimentar a família que tradicionalmente foi delegada às mulheres, aos poucos foi incorporando o costume de consumir alimentos enlatados.

Foi na revolução da forma como a indústria ofereceu para consumir alimentos que as empresas atraíram cientistas aos recém-criados departamentos de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) para desenvolver fórmulas que substituíssem os alimentos em conservas por produtos alimentícios que simulam um alimento preparado (MARTINS *et al.*, 2013). De acordo com os autores, o movimento de substituição de alimentos em conserva por produtos que simulam comida originou uma nova denominação de produtos industrializados, como *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados.

Martins *et al.* (2013) detalham os alimentos *in natura* como aqueles disponibilizados em sua forma mais bruta, ou integral, para o consumo, em que seu preparo demanda os processos de cozimento tradicionais, e necessariamente precisam de técnicas e habilidades culinárias para transformá-los em algum tipo de refeição. Os alimentos minimamente processados são

submetidos a alterações mínimas para o consumo, como limpeza, seleção, secagem ou embalagem, e as farinhas são um exemplo que define os alimentos minimamente processados.

Os alimentos processados são produtos que passaram por algum tipo de beneficiamento industrial, tendo em sua base produtos naturais, porém sua composição leva algum tipo de conservante alimentício para manter a vida de prateleira do alimento por mais tempo. Os alimentos processados são geralmente utilizados como ingredientes culinários, como os molhos de tomate, legumes em conserva, ou peixes enlatados.

Os autores definem finalmente os alimentos ultraprocessados como produtos transformados pela indústria, com poucos ingredientes naturais, porém com a adição em suas fórmulas de diversos aditivos e ingredientes industriais para ficarem mais apetitosos e, por consequência, mais baratos. A figura 11 ilustra a composição de escala industrial dos alimentos.

Figura 11 - Escala industrial dos alimentos.



Fonte: Guia alimentar para a população brasileira (2014, p. 51).

Essa nova classificação faz parte de uma ação do governo brasileiro, em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/FSP-USP) e capitaneada pelo professor Carlos Augusto Monteiro, que ganhou repercussão internacional, e acabou redefinindo os padrões para guias alimentares mundiais (MARTINS *et al.*, 2013).

Estudos sobre a base alimentar da população brasileira buscavam responder um paradoxo intrigante: como uma população, que até a década de 1990, outrora subnutrida, após os anos 2000 estava envelhecendo com obesidade e doenças crônicas típicas de países desenvolvidos? E a resposta estava na abundância de alimentos industrializados na dieta, justamente aqueles que “agregam praticidade e satisfação, mas não necessariamente a função de suprir as necessidades nutricionais humanas” (VALE e MELCHIOR, 2018, p. 31).

Ao passar dos anos, e aliado à inserção feminina no mercado de trabalho, o costume de cozinhar alimentos frescos foi sendo substituído por preparos que facilitam a experiência de comer e, com isso, as horas passadas ao fogão para preparar uma refeição foram deixadas de lado e os minutos para esquentar a comida em aparelhos de micro-ondas passaram a ganhar espaço na vida das pessoas. Esse movimento de substituição na alimentação se iniciou nas grandes metrópoles industrializadas no início dos anos 1990 e em poucos anos se espalhou pelo interior do Brasil, transformando definitivamente a forma como os brasileiros se alimentam.

O guia alimentar adotado pelo governo brasileiro como subsídio à Política Nacional de Alimentação e Nutrição confirmou a hipótese de que o aumento de produtos alimentícios industrializados e a diminuição do consumo dos alimentos na sua forma integral estão diretamente relacionados ao aumento significativo de doenças não transmissíveis, ou seja as doenças crônicas (MARTINS *et al.*, 2013). Os autores ainda destacam que “estudos comprovam a relação entre o consumo excessivo de produtos processados, como refrigerantes, doces e carnes processadas, e o ganho excessivo de peso” (p.4).

A utilização de alimentos industrializados na alimentação teve origem nos Estados Unidos, com um investimento massivo em propagandas nos meios de mídia, com o intuito de mudar o comportamento das famílias em relação à comida (VALE e MELCHIOR, 2018). As autoras destacam a estratégia de uma perfeita dona de casa, em um país de cunho moral e conservador como os EUA.

[...] a modernidade disciplinar institui-se nas separações entre o público e o privado, dentre outras polarizações que dividiam os espaços. Tais polarizações são sentidas através das propagandas na América do Norte, no século XX. Mais especificamente, nos anos de 1940 as propagandas indicam para as mulheres “como prender seus maridos” sob os seus domínios através de uma casa perfeita, um maquinário doméstico e uma alimentação industrial. Essas propagandas visaram “domesticar” o feminino. Numa história da entrada da mulher no universo do trabalho, os enlatados as auxiliaram bastante (VALE e MELCHIOR, 2018, p18).

Em pouco mais de meio século, a partir da massificação da indústria do enlatado, o que era vendido como uma segurança alimentar na aparência, com o tempo se revelou como o principal risco para a saúde pública, como salientaram mais acima Martins *et al.* (2013).

O maior paradoxo encontrado na indústria de alimentos é que fórmulas alimentícias industrializadas são mais baratas que o alimento fresco. Essa relação causal, de alimentos fabricados mais baratos que os alimentos integrais, *in natura*, teve forte impacto na classe trabalhadora urbana, em particular para os trabalhadores de baixa renda, que são mais sensíveis aos preços dos alimentos.

Por consequência, a classe trabalhadora é mais suscetível a consumir alimentos mais baratos, e por trabalharem em postos mais cansativos do que a classe média, um produto barato e prático para preparar uma refeição, como os preparos alimentícios industrializados, ganhou espaço cativo na alimentação do trabalhador.

A crítica ao modo de produção e consumo de alimentos industrializados está inserida na mudança da cultura da experiência com a compra de alimentos nas camadas mais populares das cidades. Um centro urbano antes era um grande mercado para o camponês vender suas mercadorias. Com o passar dos anos, a partir da década de 1980, esse mercado ficou reduzido às feiras livres, e estas cada vez mais reduzidas, forçaram o camponês a comercializar suas matérias-primas para a indústria, que absorvia sua produção excedente, ao mesmo tempo que ditava que tipo de cultura o camponês tinha que cultivar. Já os consumidores das cidades, que antes recebiam os alimentos rurais direto em sua porta, passaram a consumi-los nas feiras livres, e aos poucos migraram suas formas de consumo para os supermercados varejistas (MARTINS *et al.*, 2013).

Sobre os frutos do Cerrado processados, no mercado consumidor do Distrito Federal, algumas empresas se destacam por oferecer esta modalidade de produtos para o consumo direto, a exemplo da figura 12, que mostra molhos prontos a base de pequi, e que são facilmente encontrados nos supermercados brasilienses, e até mesmo embutidos com o fruto em sua fórmula alimentícia.

Figura 12 - Processados a base de Frutos do Cerrado.



Fonte: Marcelo Alves.

Este levantamento de campo mostrou que os frutos do Cerrado são encontrados *in natura*, minimamente processado ou, em alguns casos, como mostrado na figura 12, os produtos são encontrados processados. Em especial nos produtos processados encontrados nas prateleiras de supermercados, como também dito anteriormente, não foi possível o rastreamento da origem das matérias-primas para sua fabricação. É sabido apenas que a rede de abastecimento dos frutos do Cerrado é composta de trabalhadores e agricultores rurais, comunidades tradicionais, que aproveitam a comercialização dos frutos para garantir uma fonte de renda para as suas famílias.

4.2. Métodos tradicionais de beneficiamento para o prolongamento da vida útil dos alimentos

Buscar formas de como armazenar e conservar alimentos sempre esteve presente na história do desenvolvimento da humanidade, em especial para atravessar períodos de incertezas como escassez de comida ou invernos rigorosos. Porto-Gonçalves (2019) aponta que os traços de habitação no Cerrado datam de mais de 11 mil anos com a descoberta do fóssil Luzia⁸ no Sertão

⁸ Reportagem do jornal Correio Braziliense destaca a importância do fóssil mais antigo já encontrado nas Américas: “O crânio, pertencente a uma mulher que viveu há mais de 11 mil anos [...] em Minas Gerais [...] e é fundamental

mineiro. Luzia remete ao tempo da revolução neolítica, quando a humanidade faz a transição do estado nômade e caçador, para o estado sedentário de domínio da agricultura.

Os primeiros elementos utilizados para conservar alimentos foram o calor do sol, o fogo e, em regiões de temperaturas negativas, se utilizava a neve (TORRES; FLOHR, 2013). Como no Cerrado, uma região em que o clima predominante, na maior parte do ano se divide entre tempo seco e chuvoso, o método tradicional mais comum utilizado para conservação dos alimentos é a secagem por meio do calor do sol, como na produção de farinha, que envolve uma secagem mecânica por meio do calor do fogo.

Em uma atividade da Residência Agrária da Universidade de Brasília (UnB) no acampamento 8 de março em Planaltina - Distrito Federal, que produz alimentos que abastecem as Comunidades que Sustentam a Agricultura no DF, a comunidade estava preparando a fôrnalha e o tacho para preparar farinhas. Já na visita técnica na propriedade de Dona Ana e Seu Zilas, em Padre Bernardo em Goiás, a família desidratava castanhas ao sol para também produzirem farinhas.

Por meio das técnicas seculares, aliadas ao conhecimento e saberes dos povos tradicionais do Cerrado, as comunidades camponesas procuram se reproduzir socialmente e preservar uma memória afetiva frutífera, passada de gerações em gerações, e que forma a riqueza do patrimônio imaterial que essas comunidades carregam como identidade, juntamente com a preservação do meio ambiente em que estão inseridas.

Vale ressaltar ainda que as técnicas de conservação de alimentos desenvolvidas pelos povos antigos e passadas de geração para geração, por meio do ensinamento popular, foram cooptadas pela indústria alimentícia no século XX e modernizadas para atender às necessidades do sistema capitalista que se fortaleceu por meio da comida processada e enlatada (VALE e MELCHIOR, 2018).

Porém, para os produtos nativos alcançarem patamar de comercialização, é preciso se atentar às regras que regem a matéria da sanidade dos alimentos. Essas formas de legislação se tornam um entrave à produção camponesa e, devido ao excesso de exigências legais, os produtores mais enfraquecidos preferem comercializar seus produtos em circuitos mais locais. Aqueles camponeses que conseguem se adequar às exigências burocráticas da inspeção governamental acessam mercados de cadeias mais longas e podem ganhar maior visibilidade comercial.

para se compreender como ocorreu a ocupação do continente americano.” Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2018/09/03/interna_ciencia_saude,703637/por-que-o-fossil-de-luzia-e-importante-para-a-ciencia.shtml>

4.3. Marco Legal e Boas Práticas de Fabricação

As estruturas político-legais, que regem as Boas Práticas de Fabricação – BPF, são capitaneadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que coordenam o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), que tem sua representação local realizada pelas Vigilâncias Sanitárias (VISA), um braço fiscalizador do Sistema Único de Saúde (SUS) do Ministério da Saúde (BRASIL, 2020). É sob essa estrutura burocrática que as licenças para produzir alimentos são expedidas e, para funcionar adequadamente, a unidade produtiva precisa atender rigorosamente às medidas de BPF.

Em termos de ordenamento jurídico, a ANVISA publicou portarias e resoluções legislando sobre o tema. As que devem ser de conhecimento do produtor camponês, ou familiar, para a produção alimentícia em escala, é a Portaria 326/1997, e as RDCs⁹ 275/2002 e 216/2004. Todas essas normativas visam garantir um padrão de qualidade dos produtos alimentícios de fabricação caseira ou popular. O objetivo principal dessas normativas é enquadrar a produção da agroindústria familiar aos quesitos de segurança de ativos patogênicos que fazem mal à saúde do consumidor.

A Portaria 326/1997 legisla exclusivamente sobre as condições de higiene e BPF para estabelecimentos produtores de alimentos. A RDC 275/2002 estabelece os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos, enquanto a RDC 216/2004 estabelece boas práticas para serviços de alimentação, ou seja, restaurantes, lanchonetes e até mesmo bares. O MAPA também exerce forte influência sobre boas práticas para estabelecimentos produtores de alimentos, por meio da Portaria 368/1997. Dentro do SNVS, na Portaria 1428/1993, é possível encontrar o regulamento técnico de inspeção sanitária. De acordo com a ANVISA, “boas práticas são as operações de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor” (BRASIL, 2020).

As normativas de qualidade para estabelecimentos produtores de alimentos requerem um conjunto de ações em diversas áreas, por parte do produtor, que muitas vezes ofuscam os interesses de se regularizarem. A legislação vigente estabelece que um programa de BPF requer

⁹ A sigla RDC significa Resolução da Diretoria Colegiada. Série de regulamentos a empresas e profissionais a fim de garantir as Boas Práticas mantendo os padrões de qualidade dos produtos e serviços destinados à saúde da população. Disponível em < <https://www.arghi.com.br/o-que-e-uma-rdc-e-o-que-significa#:~:text=A%20sigla%20RDC%20significa%20Resolu%C3%A7%C3%A3o,destinados%20%C3%A0%20sa%C3%BAde%20da%20popula%C3%A7%C3%A3o.>>

atenção nos itens: 1) Instalações industriais; 2) Pessoal; 3) Operações; 4) Controle de pragas; 5) Controle da matéria-prima; 6) Registros e documentação; 7) Rastreabilidade. Cada área do estabelecimento industrial citada acima precisa atender a uma série de requisitos para conseguir a documentação da Vigilância Sanitária.

Nas instalações, o projeto da agroindústria, primeiro item de fiscalização, deve garantir a facilidade da sanitização, bom isolamento térmico, renovação do ar e acessibilidade para pessoas com deficiência, como sinalização nos pisos para cegos e rampas de acessos para cadeirantes. A planta produtiva também precisa garantir o fluxo contínuo da produção, no que se refere a isolar o contato da matéria-prima com os produtos acabados, e um bloqueio sanitário para o pessoal da linha de produção.

O lado positivo para uma agroindústria que produz alimentos de origem vegetal e que consegue uma licença sanitária para operar, é que os produtos podem ser vendidos em qualquer lugar do Brasil, diferentemente dos produtos de origem animal, que têm fiscalizações mais rigorosas e a comercialização é feita de forma escalonada em âmbito municipal, estadual e federal. Em um informativo da VISA do Rio Grande do Sul consta:

Os produtos de origem vegetal possuem outra legislação e não possuem “barreiras” de território. Isto significa que uma geleia de morango, por exemplo, produzida em Coronel Bicaco, no Rio Grande do Sul, pode ser vendida em Manaus, no Amazonas. Estes produtos, como as geleias, as compotas vegetais, etc., são fiscalizados pelas Vigilâncias Sanitárias, ligadas as Secretarias Municipais de Saúde (VISA/RS, 2018, p. 7).

Com tudo, uma associação que se formalizar e conseguir vencer as barreiras da legislação sanitária, uma gama de oportunidades de negócios se abre para esse estabelecimento produtor familiar, mas na essência as dificuldades dos produtores familiares para atender aos requisitos são evidentes. Primeiramente é necessário o dispêndio de muito capital financeiro para encaixar a propriedade agroindustrial aos dispositivos das leis sanitárias.

Um segundo ponto, e talvez o entrave mais flagrante para a produção agroindustrial popular, é a dificuldade de acesso ao crédito bancário, mesmo com linhas de financiamento exclusivas para a agricultura de origem familiar, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Mesmo na linha agroindústria, que na lei oferece créditos de até R\$ 330.000,00 (trezentos e trinta mil reais) no ano de 2019 para um empreendimento familiar, é muito burocrático e mesmo dificultoso para a família agricultora sem afinidade com burocracias bancárias, sem a ajuda profissionalizada de atores que ajudam a produção agrícola popular.

As dificuldades para acessar licenças sanitárias para operar de forma estruturada fazem com que os camponeses optem por acessar apenas os mercados locais, ou por disponibilizar os produtos acabados exclusivamente em suas propriedades (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005; SIMONI; SAWYER; ALMEIDA, 2012). Para auxiliar os camponeses a mitigar as exigências sanitárias de BPF, atores institucionais, como ONGs, coordenam equipes de capacitação e organização desses agricultores em coletivos populares de produção, e nos casos mais sofisticados de interações sociais colaborativas, as ONGs facilitam a formação de associações populares de produtores camponeses (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

No caso mais específico do Brasil, a ONG Instituto Sociedade População e Natureza (ISPN) gerencia um fundo internacional de investimento, o Global Environmental Facility (GEF), que desenvolveu o Programa Pequenos Projetos Ecosociais (PPP-ECOS) que financia projetos comunitários locais para o desenvolvimento socioambiental de comunidades ao redor do mundo. Cabe ao ISPN, além de organizar os recursos financeiros, orientações técnicas de como estruturar uma comunidade local em forma de associações e/ou cooperativas, para justamente, entre outras coisas, adaptar a produção camponesa local às normas de exigências sanitárias.

As ONGs também orientam os produtores populares a acessarem políticas públicas de incentivo à agricultura familiar, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que se mostraram fundamentais para a estruturação de associações populares ou mesmo cooperativas (CARRAZZA; FIGUEIREDO, 2010).

No campo de normativas dos frutos do Cerrado, uma das mais importantes conquistas do trabalho associado e cooperativo realizado na coleta do pequi “que se encontra protegido na melhor forma por meio da Portaria MMA nº 32/2019, que, com amparo na Lei nº 12.651/2012, e na Lei Complementar nº 140/2011, proíbe o corte do pequizeiro” (AFONSO, ANGÊLO, ALMEIDA, 2014).

A legislação brasileira ainda contempla dispositivos ambientais que garantem a proteção dos biomas nativos. No arcabouço legal, o dispositivo da lei mais relevante é o Código Florestal, Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012, mecanismo de proteção que instituiu as formas e os locais onde as vegetações nativas brasileiras poderão ser exploradas. A lei indica as porções de terras, em propriedades privadas, que legalmente têm que ser preservadas.

Ainda de acordo com a lei, essas propriedades são divididas em duas áreas: Preservação Permanente (APP) e Reserva Legal (ARL) (FONSECA, 2014). De acordo com o mesmo autor, “com o objetivo de preservar os diferentes biomas, a “quarta parte” dos imóveis rurais se

transforma na Reserva legal” e “as APPs são melhor definidas com distâncias mínimas e orientação sobre a qual parte das terras deveria ser protegida”, e no Cerrado a RL destina 20% de área de preservação na propriedade privada.

Sobre a conservação e preservação de matas nativas, em especial na Amazônia e no Cerrado, a legislação brasileira apresenta o dispositivo das Reservas Extrativistas (RESEX), “espaços territoriais para a proteção dos meios de vida e a cultura de populações tradicionais, bem como assegurar o uso sustentável dos recursos naturais da área” (MMA, 2020). A atividade econômica na RESEX não pode ser em escala, apenas para sustentabilidade local.

O objetivo desta dissertação é aprofundar os conhecimentos sobre os produtos das agroindústrias familiares. O arcabouço legal de proteção das matas nativas elucidou que existe legislação de proteção e conservação dos biomas brasileiros, em especial no Cerrado, que vem sofrendo com constante desmatamento para dar espaço ao cultivo da soja e para a pecuária extensiva, justamente na nova fronteira agrícola do MATOPIBA, como visto no capítulo 1.

Sobre a produção das agroindústrias, foi possível verificar que para estabelecer uma unidade produtiva, as portarias e resoluções normativas da ANVISA se constituem verdadeiras barreiras impeditivas para o agricultor camponês acessar mercados mais estruturados, que demandam produtos com padrões de qualidade e segurança alimentar. Esses entraves apontados pela ANVISA poderiam ser minimizados se o acesso ao crédito do PRONAF fosse facilitado ao camponês.

Para mitigar os entraves legais que o ordenamento normativo impõe aos agricultores camponeses, entidades da sociedade civil, como ONGs, e até mesmo organismos internacionais capacitam esses agricultores mais vulneráveis a acessarem os mecanismos financeiros disponíveis pelo governo. Além disso, esses atores organizam e coordenam esses agricultores a se estruturarem em forma de associações e cooperativas de produção agrícola local.

O ISPN é o grande ator que administra recursos internacionais de fomento a empreendimentos agrícolas familiares por meio do PPP-ECOS. No capítulo seguinte, a pesquisa procurou explorar as associações de beneficiamentos de frutos do Cerrado no bioma, em particular aquelas atendidas com recursos do PPP-ECOS, além de apresentar uma pesquisa com consumidores nas feiras permanentes do Distrito Federal e Entorno, para averiguar o conhecimento dos consumidores sobre os frutos do Cerrado.

5. ANÁLISE DE DADOS E DISCUSSÕES SOBRE OS RESULTADOS

5.1. Associações de beneficiamento de frutos do Cerrado

As associações em torno da produção extrativista são as primeiras formas de organização política para fortalecer a produção comunitária e popular (NOGUEIRA; FLEISHER, 2005; DINIZ; TEIXEIRA; MOREIRA, 2010; PLOEG, 2014; PORTO-GONÇALVES, 2019). As comunidades que trabalham com agricultura camponesa, de origem popular, entenderam que a organização é uma das melhores formas de reprodução de sua identidade, tanto que existem 58 dessas associações que trabalham com os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado em nove estados da Federação, sendo todos os estados da região Centro-Oeste e o Distrito Federal, dois na região Nordeste, dois na região Norte e um na região Sudeste (ISPN, 2018).

O quadro 2 traz o número exato de associações comunitárias extrativistas espalhadas pelo Bioma Cerrado, conforme dados do ISPN (2018).

Quadro 2 - Associações Extrativistas do Cerrado

Associações extrativistas do Cerrado	Quantidade
CENTRO-OESTE	
• Distrito Federal	2
• Goiás	11
• Mato Grosso	4
• Mato Grosso do Sul	4
NORDESTE	
• Bahia	2
• Maranhão	5
NORTE	
• Roraima	1
• Tocantins	5
SUDESTE	
• Minas Gerais	24

Fonte: Adaptação (ISPN, 2018, p. 33 e 34).

Essas associações têm em comum o financiamento do Programa PPP-ECOS, gerenciado pelo ISPN, braço administrativo no Brasil do GEF, organização internacional de fomento a iniciativas populares que visam a conservação e uso sustentável dos biomas ao redor do planeta. Mais que um simples administrador de recursos financeiros, o ISPN atua com as associações comunitárias com assessoria de apoio técnico produtivo, com gerenciamento de produção, estoque, melhoria tecnológica, logística de escoamento e comercialização, a parte mais crítica do comércio de cunho comunitário extrativista (NOGUEIRA, 2008).

É nessas associações, com o apoio de uma rede que incentiva suas produções, que estão inseridos os camponeses extrativistas, que reproduzem suas culturas através dos produtos que

fabricam e comercializam. Ao adquirir um produto da biodiversidade, o consumidor faz girar uma engrenagem social, alimentada por trabalhadores, a maioria pobres, e que se não fosse o apoio da rede, seriam trabalhadores urbanos renegados expostos à violência urbana. Neste capítulo 5, a dissertação irá se desdobrar sobre a importância social dessas formas de organização política de origem tradicional e camponesa, iniciando pela Cooperativa de Segundo Grau¹⁰ Central do Cerrado, que organiza técnica e gerencialmente as associações a ela filiadas.

5.2. Ampliação da visão de cooperativismo a partir da Central do Cerrado

O sistema associativo é uma importante ferramenta política de organização para produção e comercialização popular de alimentos. A principal justificativa é que a unidade produtiva organizada em forma de associação possui mais estrutura técnica para conseguir atender às demandas de mercado, fundamentada na lei econômica da oferta e da procura de Adam Smith, descrita na sua obra mais famosa “A Riqueza das Nações” de 1776.

No Cerrado a organização política em forma de associação fortalece a produção local, mas não garante uma boa cobertura de comercialização, uma vez que, de acordo com Nogueira e Fleischer (2005, p. 137), “as associações são organizações civis sem fins lucrativos e, portanto, não são legalmente habilitadas à comercialização”. Com a finalidade de suprir a lacuna da comercialização e ampliar o alcance comercial das associações, em 2005 foi criada a Cooperativa Central do Cerrado, uma central de cooperativas que promove a inserção dos produtos comunitários de uso sustentável do Cerrado nos mercados (CARRAZZA; FIGUEIREDO, 2010).

A Central do Cerrado tem como pano de fundo teórico a busca pela “utopia camponesa” idealizada por Chayanov, cujo modo de produção e organização familiar em forma de cooperativa formaria a ponte entre o urbano e o rural na revolução socialista (ABRAMOVAY, 1998). A ideia principal desse pensamento é organizar o desenvolvimento social rural para os camponeses por meio da integração vertical cooperativista da produção familiar, assim como acontecia na Dinamarca dos anos 1920, concomitantemente com os acontecimentos da Revolução Russa de 1917.

10 Cooperativa de Segundo Grau ou Federação - Uma cooperativa para cooperativas. Seu objetivo é organizar em maior escala os serviços das filiadas, que poderão ser cooperativas, e com isso, oportunizar maior ganho de escala dos seus negócios. Fonte: <https://www.unicafes.org.br/noticia/cooperativismo-e-instrumento-que-oportuniza-igualdade-e-justica-na-agricultura-familiar-e-economia-solidaria>.

A integração vertical socialista é diferente da integração vertical capitalista. Neste segundo modo de produção, o fetichismo da produção para obtenção do lucro socializa o fator de produção tecnológico e coisifica a força de trabalho como fator de produção, a reduzindo como uma fria e mensurável estatística.

Já na integração vertical socialista do meio rural idealizada por Chayanov, a lógica está contida em organizar e estruturar socialmente as comunidades e a produção camponesa para o abastecimento da vida urbana, proporcionando um caminho de volta ao campo dos trabalhadores urbanos, e adotado como política de estado para um desenvolvimento sustentável nos valores ecológicos.

Mesmo com o intuito de estruturar a economia local popular de camponeses e povos tradicionais, e com um foco mais especializado na produção extrativista artesanal, objeto principal desta pesquisa acadêmica, o ingresso na cooperativa Central do Cerrado estabelece algumas regras como critérios para a unidade produtiva que demonstre interesse em se associar à cooperativa social.

Para ingressar na Central do Cerrado a organização deve atender às condições listadas por Carrazza e Figueiredo (2010).

Entidade apoiada pelo PPP-ECOS; Entidades com linha de produção desenvolvida (histórico de produção); Organização com espaço apropriado para beneficiamento da produção; Gestão democrática com processos participativos de tomada de decisão; Organizações com práticas de manejo ambientais sustentáveis e socialmente justas; Produtos de qualidade com dificuldade de escoamento da produção; e Relação de confiança mútua entre a entidade e ISPN (CARRAZZA; FIGUEIREDO, 2010, p. 9).

O PPP-ECOS é a versão brasileira do Programa Internacional de Fomento da Agricultura Sustentável *Small Grant Programme*, contemplando unidades produtivas nos biomas Amazônico, Cerrado e Caatinga, e que no Brasil é gerido pelo ISPN, como visto no final do capítulo anterior. A associação das entidades produtivas ligadas ao ISPN facilita a coordenação tanto burocrática como operacional, uma vez que o próprio ISPN já conhece a entidade por meio do PPP-ECOS. O mais interessante a se analisar é que a teoria do fato social se encaixa perfeitamente no microcosmo da operacionalidade social e técnica da Central do Cerrado, uma vez que a concepção da formação da cooperativa popular foi uma criação dos membros da sociedade, com regras bem definidas, universais a todos que queiram entrar na cooperativa, que exercem poder coercitivo sobre a forma de produção dos participantes da cooperativa.

Ainda sobre o PPP-ECOS, o ISPN destaca importantes resultados de ordem qualitativa para a melhoria da qualidade de vida das comunidades assistidas pelo programa nos biomas Cerrado e Caatinga (ISPN, 2018), assim como resultados quantitativos.

Além de inúmeros resultados qualitativos, de aumento da autoestima e fortalecimento das comunidades, os principais resultados dos projetos do PPP-ECOS durante a fase do GEF, de 2013 a 2018, no Cerrado e na Caatinga, foram consolidados nos seguintes indicadores: Presença em mais de 100 municípios de 15 estados; Famílias beneficiadas: 16 mil; Pessoas que participaram de capacitações em temas diversos: 11 mil; Contribuição para o manejo sustentável de 950.000ha; Área em processo de recuperação: 5.230ha; Área manejada com o uso de práticas agroecológicas: 1.730 ha; Área com práticas de conservação do solo e da água: 6,1 ha; Mais de 20 contribuições para influenciar políticas públicas (ISPN, 2018, p 11).

A Central do Cerrado, juntamente com o ISPN, trabalha pra suprimir os entraves que impedem o crescimento sustentável, aliados às expectativas de mercado, da produção agroextrativista no Cerrado, com suporte de gestão da produção e principalmente apoio técnico legal capacitando para as BPF, atentando para a qualidade de embalagens e rótulos (ISPN, 2018).

A fim de possibilitar que as produções comunitárias locais atendam às exigências legais e de mercado, a Central do Cerrado, juntamente com o seu corpo de mais de 20 instituições, implementou diversas mudanças.

Nesse sentido, a Central realizou a reforma de adequação física de seu galpão, adquiriu equipamentos e elaborou seu manual de boas práticas para fracionamento de óleos e produção de mix de castanhas, obtendo o registro sanitário e o alvará de funcionamento. Além disso, realizou investimentos na promoção dos produtos, com contratação de equipe de vendas e elaboração de peças de promoção (displays, embalagens e rótulos) (ISPN, 2018, p. 41).

Logo, pode-se concluir que a Central do Cerrado criou visibilidade para os produtos de origem extrativista dos povos e comunidades do Cerrado, atuando como uma integradora junto às associações comunitárias que formam suas integradas. A confiança entre as partes é superior ao contrato jurídico formal, e é por isso que a rede se torna sustentável e não apenas produtivista e, como frisado anteriormente, o principal motivo da existência da Central do Cerrado é valorizar as relações comunitárias de produção sustentável que auxiliem na manutenção do bioma Cerrado harmoniosamente.

A integração social que a Central do Cerrado promove com suas associadas visa a autonomia tecnológica, econômica e de governança gerencial das unidades produtivas participantes, ao contrário da integradora capitalista que visa a dependência das mesmas, para que seus integrados nunca possam se fortalecer e formar um novo mercado consumidor. A figura 13 mostra alguns dos produtos do portfólio da Central do Cerrado, a tecnologia de embalagens e rótulos para abastecer os canais de comercialização onde atua.

Figura 13 - Produção na Central do Cerrado



Fonte: ISPN (2018, p. 40).

A Central do Cerrado foi instituída, portanto, para além do fornecimento de suporte às unidades produtivas cooperadas comunitárias e familiares, mas pela razão da lógica do abastecimento local das cadeias produtivas de alimentos, que pulverizam o mercado e promovem a distribuição da renda e, conseqüentemente, o desenvolvimento da comunidade local mais sólido e sustentável no longo prazo. A grande empresa capitalista, como já foi abordado, tem valores antagônicos ao da produção local e, com o passar do tempo, torna o mercado cada vez mais concentrado e homogêneo, com grandes fusões empresariais, acirrando ainda mais a lógica de mercado dependente de tecnologia, e que politicamente divide o mundo globalizado em centro e periferia do capitalismo.

Outro importante ponto para se discutir sobre os produtos comercializados pela Central do Cerrado é que eles participam do circuito curto de produção alimentícia, mas também possuem capacidade para explorar o circuito longo, seja no abastecimento no mercado varejista e com produtos da sociobiodiversidade, seja como fornecedor de alimentos processados como ingrediente para indústria de alimentos. Os produtos da Central do Cerrado podem ser classificados como sendo minimamente processados ou processados, porque contém a adição de conservadores alimentícios naturais, como o açúcar e o sal.

Mesmo com o avanço tecnológico e de produção em escala que a Central do Cerrado promoveu para os camponeses e povos tradicionais, fazendo com que seu trabalho comunitário alcance mercados estruturados de consumo, é nas feiras livres que os produtos a base de frutos do cerrado, e da biodiversidade em geral, são mais frequentemente comercializados. Por ser parte importante do escoamento da produção local, e onde mais são encontrados os produtos da sociobiodiversidade no Distrito Federal, as feiras serão o assunto do próximo tópico.

5.3. Principais frutos do cerrado beneficiados nos mercados do Distrito Federal

Foram visitadas 28 feiras¹¹, tanto no Entorno como no DF, no período de julho de 2019 a julho de 2020, com o objetivo de averiguar quais frutos do Cerrado processados existem para comercialização. A constatação foi que em todas as feiras foram identificados frutos do Cerrado para a venda, sendo alguns com certo nível de processamento, semelhantes ou idênticos aos processos industriais para fabricação de produtos alimentos e não alimentícios.

Os principais frutos do Cerrado encontrados foram: pequi (*Caryocar brasiliense*), baru (*Dipteryx alata*), babaçu (*Attalea ssp.*) barbatimão (*Stryphnodendron barbatiman*), buriti (*Mauritia flexuosa*), gueiroba (*Campomanesia pubescens*), sucupira (*Pterodon emarginatus*), pimenta-de-macaco (*Xylopia aromática*), cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*), araticum (*Annona crassiflora*) e cagaita (*Eugenia dysenterica*).

O quadro 3 apresenta as diferentes formas de processamento dos frutos do Cerrado.

Quadro 3 - Frutos do Cerrado encontrados nas feiras do DF e Entorno

Pequi	<ul style="list-style-type: none"> • Conservas em lascas e de frutos inteiros. • Cremes e molhos tipo maionese e picante. • Oleaginosos, azeite de pequi. • Suplementos alimentares. • Sorvetes. • Fitoterápico: garrafadas e xaropes. • <i>In natura</i> em embalagem pesada e fracionada.
Babaçu	<ul style="list-style-type: none"> • Oleaginosos, óleo de babaçu.
Baru	<ul style="list-style-type: none"> • Farináceos. • <i>In natura</i> em embalagem pesada e fracionada.
Buriti	<ul style="list-style-type: none"> • Doces. • Sorvetes. • Desidratados a granel. • Suplementos alimentares.
Barbatimão	<ul style="list-style-type: none"> • Cosméticos: sabonete, pomadas, hidratante. • Fitoterápico: raízes e lascas para chá, garrafadas.
Gueiroba	<ul style="list-style-type: none"> • Conservas de frutos inteiros.
Sucupira	<ul style="list-style-type: none"> • Suplementos alimentares. • Cosméticos: sabonete, pomadas, hidratante.
Pimenta-de-macaco	<ul style="list-style-type: none"> • Desidratados. • Temperos e especiarias.
Cajuzinho-do-cerrado	<ul style="list-style-type: none"> • Polpas. • <i>In natura</i> em embalagem pesada e fracionada.
Araticum	<ul style="list-style-type: none"> • Sorvetes
Cagaita	<ul style="list-style-type: none"> • Sorvetes • Polpas

Fonte: O autor.

A estrela da comercialização dos produtos processados a base de frutos do Cerrado nos mercados do Distrito Federal, tanto nos de circuito longo de distribuição, como nos circuitos

¹¹ Listagem detalhada no Apêndice II.

curtos, ou de proximidade, sem sombra de dúvidas é o pequi. O fruto foi encontrado tanto em conservas, *in natura*, e em todos os seus derivados, como óleos e cremes para preparos culinários.

Todas as informações colhidas em campo acerca das feiras, suas características e produtos encontrados foram anotadas em diário de campo e registros fotográficos. A aproximação com os feirantes acontecia de forma discreta, em geral pedindo informação sobre os produtos disponíveis para compra. Em alguns casos, o feirante era consultado para o registro fotográfico e, quando havia mais abertura, era questionado acerca da fabricação dos produtos expostos, e a informação recebida era que os feirantes buscavam esses produtos nas centrais de abastecimento.

Da mesma forma foi possível encontrar os frutos do Cerrado na forma processada nas bancas de produtos naturais, em especial naquelas que vendem ervas e castanhas. Na feira de Santo Antônio do Descoberto, por exemplo, foi possível achar frutos do Cerrado com algum tipo de beneficiamento em bancas de laticínios, de produtos de utilidades para o lar e em restaurantes de comida a quilo. O mesmo foi observado nas outras localidades do Entorno, enquanto que nas feiras do DF há uma divisão estética mais definida. Em alguns supermercados do DF, da mesma forma como nas feiras, foi possível encontrar produtos do Cerrado nas prateleiras. Dentre os frutos com maior incidência nesses locais varejistas, se destaca o pequi em conserva, em polpa e em cremes culinários.

Em todas as feiras visitadas foi possível encontrar o pequi e, na maioria delas, foi encontrado o pequi processado ou minimamente processado, pronto para o uso em receitas culinárias. Mesmo nas feiras pequenas, do P Norte e Guariroba em Ceilândia, Taguatinga, Samambaia, Riacho Fundo, Candangolândia, Estrutural, Jardim Botânico e Sobradinho II, onde o foco era a venda de frutas, verduras e legumes frescos, e até mesmo as feiras temáticas como a Feira dos Importados, dos Goianos, e da Torre de TV, era possível encontrar trabalhadores comercializando o fruto nos arredores dessas feiras. A figura 14 ilustra o pequi processado nos mercados de Brasília e Entorno.

Figura 14 - Diferentes produtos processados à base de pequi.



Fonte: Marcelo Alves

O baru foi encontrado na maioria das feiras, porém em uma frequência um pouco menor que a do pequi e, na maior parte dos casos, as castanhas *in natura* ou tostadas e embaladas em sacos plásticos de 150 gramas. Em poucas feiras foi possível encontrar o produto com algum grau de processamento. Quando encontrado, o produto era oferecido em forma de farinha e vendido em embalagens plásticas que variavam de no máximo 500 gramas, como no caso do box de Dona Ana na CEASA. A figura 15 revela as formas de comercialização do baru:

Figura 15 - Diferentes formas de comercialização do baru.



Fonte: Marcelo Alves.

O buriti foi encontrado na forma de doce embalado em caixa de miriti (figura 16), feito a partir da fibra leve da própria palmeira, semelhante à goiabada cascão, desidratado, em cápsulas oleaginosas de suplemento alimentar, e em cosméticos para os cabelos.

Figura 16 Doce artesanal de Buriti



Fonte: Marcelo Alves.

Na forma processada, a pesquisa exploratória também encontrou óleo de coco babaçu. Talvez seja o produto que mais represente a cultura e a reprodução social de um povo tradicional encontrado nas feiras. As quebradeiras de coco babaçu são reconhecidas nacional e internacionalmente como mulheres de luta e de muita tradição ancestral, cujo trabalho rudimentar sustenta suas famílias, ao mesmo tempo que lhes proporciona dignidade e afirmação de suas identidades culturais. A figura 17 mostra a comercialização do óleo de coco babaçu:

Figura 17 - Óleo de coco babaçu exposto para comercialização..



Fonte: Marcelo Alves.

A pesquisa exploratória se deparou com produtos fitoterápicos como as garrafadas, as ervas medicinais e os mixes de ervas que auxiliam o emagrecimento. Em todas as feiras visitadas foi possível encontrar um ou todos esses produtos nas bancas de produtos naturais, como mostra a figura 18.

Figura 18 - Ervas do Cerrado.



Fonte: Marcelo Alves.

Cosméticos e suplementos alimentares a base de frutos do Cerrado também foram encontrados em todas as feiras visitadas. Aliás, foi o produto processado encontrado com maior abundância nestes canais de distribuição, medindo forças até mesmo com os produtos derivados de pequi. Produtos de beleza como sabonetes de barbatimão, cápsulas de óleo de sucupira, de mamacadela e de copaíba, tanto para hidratação dos cabelos, como também suplementos alimentares, como mostra a figura 19.

Figura 19 - Suplementos e Cosméticos a base de Frutos do Cerrado.



Fonte: Marcelo Alves.

Os resultados da pesquisa exploratória nas feiras das regiões administrativas visitadas, e no Entorno de Brasília, dão conta de que existe uma concentração na produção e comercialização do pequi, seguido da castanha de baru, barbatimão, buriti e sucupira. O pequi pode ser encontrado nas feiras na forma *in natura*, em compotas com embalagens que variam da produção artesanal em garrafas PET, sem nenhuma inspeção por órgãos sanitários, as embalagens de valor industrial agregado com fechamento hermético e rótulo com informações nutricionais, identificação do fabricante e prazo de validade.

Entre as marcas com maior estrutura de comercialização encontradas nas feiras, identificamos cinco marcas diferentes. E duas marcas encontraram maior capilaridade em todos os lugares visitados, na maioria dos boxes que vendem produtos alimentícios. Por questão de implicações de uso de nome e imagem sem autorização, os nomes das marcas foram retirados.

Não é à toa que essas marcas são facilmente encontradas nas redes de supermercadistas de todo o Distrito Federal. O carro chefe dessas marcas são as conservas de pequi em lascas, ou creme de pequi. Essas empresas têm origem em Minas Gerais e Goiás, os maiores produtores do fruto do Cerrado no país.

Por outro lado, não foi possível identificar a origem dos produtos de origem popular, como as garrafadas, os cosméticos e suplementos alimentares, uma vez que os rótulos não traziam informações visíveis dos fabricantes, apenas estampavam o nome do produto, como os óleos de sucupira, xarope de pequi, bálsamo de canela de velho, por exemplo, data de validade e modo de utilizar. A pista mais sólida que a pesquisa perseguiu para saber a origem desses produtos populares foi dada por uma feirante em Santo Antônio do Descoberto, que informou que retirava os produtos na feira do Produtor de Ceilândia. Em Ceilândia a pista se dispersou em um atacadista de produtos naturais.

Ao questionarmos um representante da loja, o mesmo informou que os produtos são de diversos fornecedores, e a única sinalização sobre sua origem, é que esses produtos advêm da sabedoria popular, os remédios populares.

Também foi possível encontrar outros produtos processados com origem no bioma Cerrado, como o mel de abelha Jataí, artesanatos como as bijuterias de capim dourado, das reservas quilombolas do Tocantins, porém como o foco da dissertação foi encontrar produtos processados, em especial alimentícios, não foi feito o registro fotográfico desses produtos para constar na pesquisa. O próximo tópico abordará o potencial comercial dos frutos do Cerrado, assim como uma pesquisa de opinião com os consumidores das feiras sobre os frutos.

5.4. Frutos do Cerrado e o potencial de exploração econômica e sustentável da sociobiodiversidade

O mercado da biodiversidade ganha cada vez mais espaço e visibilidade, uma vez que os produtos associados contêm em si um apelo tanto de saúde como também ecológico (GARCIA, 2017). No Cerrado, desde que Myers (2005) e sua equipe de pesquisadores classificaram o bioma como um *hotspot*, no meio acadêmico ganhou força a corrente que defende uma produção alternativa mais sustentável, de preferência sem uso de agrotóxicos, de escala local ou regional, e com os valores agroecológicos e extrativista artesanal.

Instituições internacionais como a ONU, União Europeia, ONGs, personalidades do mundo do entretenimento e ativistas ambientais endossam o coro sobre a conscientização da conservação dos biomas ao redor do mundo. Essas campanhas ganham adeptos entusiastas entre os jovens, a exemplo da ativista Greta Thunberg, uma jovem sueca que vem ganhando voz nos espaços de mídia e incomodando governos desenvolvimentistas, como o caso do brasileiro.

Os frutos do Cerrado estão inseridos nesse escopo do mercado da sociobiodiversidade, mercado esse que contribui tanto na via da saúde, como na ambiental, pois o apoio para as comunidades tradicionais, que trabalham com a agroecologia ou o extrativismo artesanal, ajuda a conservar o Cerrado e, como aponta Afonso (2012), sem Cerrado não há pequi.

A fim de fortalecer a forma de produção alternativa, com os valores da sustentabilidade e do extrativismo artesanal, a Embrapa Cerrados elaborou um *ranking* com o potencial econômico dos frutos da região. Dentre as mais de 60 espécies conhecidas de frutos nativos, a Embrapa elegeu 15 com grande potencial de desenvolvimento econômico, ilustrado pelo quadro 4.

Quadro 4 - Frutos do Cerrado com potencial de mercado.

Nome popular	Nome científico	Família
Abacaxi do cerrado	<i>Ananas ananassoides</i>	Bromeliaceae
Araçá	<i>Psidium firmitum</i>	Myrtaceae
Araticum	<i>Annona crassiflora</i> , <i>A. coriácea</i>	Annonaceae
Baru	<i>Dipteryx alata</i>	Leguminosae
Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Arecaceae (Palmae)
Cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i>	Myrtaceae
Cajuzinho do cerrado	<i>Spondias</i> cf. <i>lutea</i>	Anacardiaceae
Coco-indaiá	<i>Attalea geraensis</i>	Arecaceae (Palmae)
Gabiroba	<i>Campomanesia pubescens</i>	Myrtaceae
Jatobá	<i>Hymenaea stigonocarpa</i>	Leguminosae
Jenipapo	<i>Genipa americana</i>	Rubiaceae
Mangaba	<i>Hancornia speciosa</i>	Sapotaceae
Maracujá-do-cerrado	<i>Passiflora</i> spp.	Passifloraceae
Murici	<i>Byrsonima coccolobifolia</i>	Malpighiaceae
Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>	Caryocaraceae
Pêra-do-cerrado	<i>Eugenia klotzschiana</i>	Myrtaceae

Fonte: Adaptado de EMBRAPA (2006, p. 16).

Na pesquisa exploratória que percorreu as feiras no DF e Entorno, dessas frutas listadas pela Embrapa, a pesquisa se deparou com pequi, cajuzinho do cerrado, jatobá, gabiroba, buriti e baru, tanto na forma de produtos *in natura* como processados. Como relatado anteriormente, o pequi tem ampla aceitação e conhecimento dos consumidores nas feiras, e a facilidade de encontrar um produto processado a base de pequi torna o produto mais conhecido do mercado consumidor.

Para confirmar o argumento do potencial econômico dos frutos do Cerrado, uma pesquisa foi realizada com os consumidores nas feiras. A realização da pesquisa foi dificultada devido a alguns obstáculos culturais por parte dos entrevistados, que não depositaram confiança no método de abordagem para entrevista, e tampouco na habilidade do pesquisador em conduzir a pesquisa. As dificuldades foram determinantes para o baixo número de entrevistados, 17 pessoas no total, gerando uma incidência de um entrevistado para cada 4 feiras, caso seja levado em consideração as 64 existentes no DF e mais seis das cidades do Entorno, porém como o foco da pesquisa estava em averiguar os produtos processados a base de frutos do Cerrado nas maiores feiras da região, a incidência caiu pela metade, ou seja, um entrevistado para cada 2 feiras. Foram aplicadas 8 perguntas que geraram as tabelas apresentadas a seguir.

Pelo fato de a pesquisa ser de caráter qualitativo, os dados obtidos nas entrevistas serviram para embasar o argumento da viabilidade do potencial econômico dos frutos do Cerrado. Dos respondentes da pesquisa, 29,41% dos entrevistados são homens, e 70,59% mulheres, de idade entre 17 e 69 anos, como mostra o quadro 5.

Quadro 5 - Proporção de entrevistados.

Gênero	Quantidade	Porcentagem
Homem	5	29,41%
Mulher	12	70,59%

Fonte: O autor.

Sobre o conhecimento dos frutos, a ampla maioria conhece os frutos do Cerrado, 88,24 % das pessoas conhecem um ou mais frutos, o que mostra a aproximação dos consumidores com os produtos da biodiversidade do Cerrado. Quanto ao gênero, 100% dos entrevistados homens responderam que conhecem os frutos do Cerrado e 83,67% das mulheres afirmaram conhecer os frutos. O quadro 6 mostra os resultados.

Quadro 6 - Conhecimento sobre os frutos.

Conhecimento sobre os frutos do Cerrado	Quantidade	Porcentagem
Homem		
• Conhecem	5	100%
• Não conhecem	-	-
Mulher		
• Conhecem	10	83,33%
• Não conhecem	2	16,67%
Total que conhecem	15	88,24%
Total que não conhecem	2	11,76%

Fonte: O autor.

Quando perguntamos aos entrevistados se eles poderiam citar os frutos, o pequi foi o fruto mais citado, sendo que 10 pessoas disseram que conheciam o fruto (66,67%), e nove das pessoas informaram que, além de conhecer, costumam consumi-lo *in natura*, ou em alguma preparação de pratos típicos, como a galinhada. Das cinco pessoas que não citaram o pequi, o cajuzinho do Cerrado foi o fruto mais conhecido entre os entrevistados (4 ao total), que conhecem o fruto como cajuzinho apenas. Dentre os que citaram o pequi como conhecedor do fruto, 3 deles responderam que conheciam o cajuzinho do Cerrado também, totalizando 7 pessoas (46,67%). Outros frutos citados foram araticum: 4 pessoas (26,67%); bacupari: 3 pessoas (20%);

mangaba: 3 pessoas (20%); buriti: 2 pessoas (13,33%); cagaita: 2 pessoas (13,33%); maracujá do Cerrado: 2 pessoas (13,33%); siriguela: 1 pessoa (6,67%); gabioba: 1 pessoa (6,67%); jatobá: 1 pessoa (6,67%); murici: 1 pessoa (6,67%); pimenta de macaco: 1 pessoa (6,67%). Foram citados ainda outros frutos não nativos do Cerrado como a jabuticaba, a laranja, a goiaba e a manga, ilustrado pelo quadro 7.

Quadro 7 - Frutos do Cerrado mais citados.

Frutos do Cerrado citados	Quantidade	Porcentual
PEQUI	10	66,67%
CAJUZINHO DO CERRADO	7	46,67%
ARATICUM	4	26,67%
BACUPARI	3	20%
MANGABA	3	20%
BURITI	2	13,33%
CAGAITA	2	13,33%
MARACUJÁ DO CERRADO	2	13,33%
CIRIGUELA	1	6,67%
GABIROBA	1	6,67%
JATOBA	1	6,67%
MURICI	1	6,67%
PIMENTA DE MACACO	1	6,67%
JABUTICABA	4	26,67%
JACA	2	20%
GOIABA	1	6,67%
LARANJA	1	6,67%
MANGA	1	6,67%

Fonte: O autor.

Sobre o consumo, os entrevistados informaram que o fazem com os frutos *in natura* direto do pé, em algum preparo nas refeições, em sucos, vitaminas, em produtos processados, como geleias, compotas, e sorvetes. Alguns consumidores informaram também que não consomem os frutos do Cerrado, como mostra o quadro 8.

Quadro 8 - Consumo dos frutos do Cerrado.

CONSUMO DOS FRUTOS	QUANTIDADE	PERCENTUAL
IN NATURA	4	26,67%
REFEIÇÕES	5	33,33%
PROCESSADOS	1	6,67%
SUCOS E VITAMINAS	1	6,67%
NÃO CONSOMEM	4	26,67%

Fonte: O autor.

A pesquisa explorou o mundo das feiras da região do Distrito Federal, mas não especificamente com pessoas que estavam consumindo os frutos, por isso os entrevistados indicaram outros locais para compra dos frutos como mostra o quadro 9.

Quadro 9 - Principais acessos aos frutos do Cerrado.

PONTOS DE VENDA	QUANTIDADE	PERCENTUAL
FEIRAS	7	46,67%
NATUREZA	5	33,33%
BEIRA DE ESTRADA	3	10%
VAREJO	3	10%

Fonte: O autor.

Sobre os preços praticados nas praças que comercializam os frutos do Cerrado, a pesquisa quis saber a percepção dos consumidores quanto aos valores, entre baratos, razoáveis e caros. Dos 15 entrevistados que conhecem os frutos do Cerrado, cinco responderam que não compram os produtos e sim os colhem diretamente no Cerrado (apontado na tabela 11), logo sobram 12 pessoas para responderem às perguntas. É neste universo de 12 entrevistados que o quadro 10 traz as perspectivas dos preços praticados sobre os frutos do Cerrado:

Quadro 10 - Preços praticados para os frutos do Cerrado.

Preços praticados	Quantidade	Porcentual
BARATO	5	41,67%
RAZOÁVEL	2	16,67
CARO	5	41,67%

Fonte: O autor.

A pesquisa também quis saber se as pessoas já consumiram algum outro produto a base de frutos do Cerrado além dos que consomem nas refeições, como um fitoterápico, ou cosmético, ou outro industrializado/processado. O quadro 11 traz os resultados encontrados pela pesquisa.

Quadro 11 - Outros produtos consumidos.

Outros produtos consumidos	Quantidade	Porcentagem
Não consomem	9	60%
Remédios fitoterápicos	1	6,67%
Cosméticos	1	6,67%
Processados industrializados	4	26,67%

Fonte: O autor.

Do universo dos seis respondentes sobre o consumo de outros frutos do Cerrado, a pesquisa quis saber se recomendariam esses produtos a outras pessoas e por unanimidade 100% recomendam os produtos consumidos, por se tratarem de qualidade percebida, por serem saborosos e/ou eficientes.

Como exemplificado anteriormente, a pesquisa tem o cunho qualitativo e procurou explorar a opinião dos consumidores das feiras sobre o conhecimento dos frutos do Cerrado. Desta forma, a quantidade de entrevistados não foi suficiente para dar base a uma pesquisa quantitativa. De acordo com Demo (1987), levando em consideração a população do DF e os seis municípios do Entorno, temos um total de 3.814.490 pessoas, e para uma pesquisa de 10% de margem de erro e 95% de confiança nos resultados, seria necessário entrevistar 96 pessoas, 75 apenas no Distrito Federal e o restante, 21 pessoas.

Obviamente a pesquisa não conseguiu alcançar os índices recomendados nas localidades, pois entrevistou somente 17 pessoas, porém, em uma escala interpretativa, para elucidar tendências qualitativas, os respondentes trouxeram resultados animadores, em especial no que diz respeito a proximidade das pessoas do Cerrado com seus frutos, pois revelou que mais de 88% das pessoas conhecem os frutos, logo formando ampla maioria.

A viagem do conhecimento se iniciou em uma vivência no sítio de uma família agricultora que trabalha com o extrativismo dos frutos do Cerrado, transforma esses frutos em produtos processados, com métodos tradicionais, como fermentação, secagem ao sol ou salga para desidratação.

Em seguida a pesquisa percorreu o canal de comercialização mais utilizado por esses trabalhadores, as feiras do DF e Entorno, onde foi possível verificar a incidência dos frutos do Cerrado em todas as feiras, na maioria, frutos *in natura*. Também foi possível encontrar em forma de produtos processados, o objetivo principal desse estudo.

Por fim, chegamos à pesquisa de opinião sobre os frutos do Cerrado, que mostrou que a ampla maioria dos entrevistados conhecem os frutos. O que fica é que as pessoas do Cerrado

conhecem seus frutos, o que indica que existe muito espaço para comercialização dos frutos do Cerrado.

Um outro estudo mais amplo, da Universidade Federal de Tocantins, conduzido por Siqueira *et al.* (2019), traçou o perfil dos consumidores dos frutos do Cerrado. O estudo obteve índices muito parecidos quanto aos percebidos na pesquisa realizada nas feiras do Distrito Federal. O quadro 12 compara os dois estudos:

Quadro - 12 Estudos de Consumidores de Frutos do Cerrado.

COMPARAÇÃO DE ESTUDOS			
Quanto ao Conhecimento sobre os Frutos do Cerrado			
Siqueira <i>et al.</i> (2019)		Alves (2020)	
Conhecem	91%	Conhecem	88,24%
Não Conhecem	9%	Não Conhecem	11,76%
Sexo dos respondentes dos Frutos do Cerrado			
Siqueira <i>et al.</i> (2019)		Alves (2020)	
Homem	37%	Homem	29,41%
Mulher	63%	Mulher	70,59%
Quanto aos frutos do Cerrado citados			
Siqueira <i>et al.</i> (2019)		Alves (2020)	
Cajuí	68,40%	Pequi	66,67%
Buriti	68,40%	Cajuzinho do Cerrado	46,67%
Murici	48,10%	Araticum	26,67%
Bacaba	41,60%	Bacupari	20%
Mangaba	41,30%	Mangaba	20%
Pucá	17,70%	Buriti	13,33%
Barú	15,20%	Cagaita	13,33%
Cagaita	13,50%	Maracujá Cerrado	13,33%
Gabiroba	10,30%	Ciriguela	6,67%
Araticum	9,40%	Gabiroba	6,67%
Bocaiuva	1,90%	Jatobá	6,67%
Guapeva	1,30%	Murici	6,67%
-	-	Pimenta Macaco	6,67%
Pontos de Venda dos Frutos do Cerrado			
Siqueira <i>et al.</i> (2019)		Alves (2020)	
Feiras	39%	Feiras	46,70%
Cerrado	33%	Cerrado	33,30%
Varejo	25%	Varejo	10%
Outros	3%	Outros	10%

Fonte: Siqueira *et al.* (2019, p. 136) e próprio autor

Com a exceção dos frutos citados, que diferiu bastante sobre os frutos que o Brasil conhece, e que a população do DF e Entorno conhecem, o conhecimento sobre a cagaita está relativamente idêntico, pouco mais de 13%. Em ambos os estudos, não se alcançou quantitativamente o número de entrevistados suficientes para sustentar uma opinião exata sobre o conhecimento dos frutos do Cerrado sobre a população pesquisada, uma vez que para

dimensionar a tendência brasileira o estudo deveria ter a resposta ao equivalente a 1% da população ou 2100 pessoas respondendo e a pesquisa de Siqueira entrevistou 352 pessoas ou 17% do que realmente precisaria ter entrevistado para ter validade científica quantitativa. O mesmo se aplica à pesquisa realizada nesta dissertação, que para ter validade científica quantitativa deveria ter entrevistado 96 pessoas, porém só foi possível entrevistar 17 pessoas, ou 18% das pessoas que eram necessárias entrevistar.

Ambos estudos mostram que a população do Cerrado conhece a existência dos frutos nativos desse bioma, sendo as mulheres as mais propensas a se deixarem tocar por alguma estratégia de comunicação sobre os frutos do Cerrado. Durkheim deixou o legado o fato social, e quando este ocorre se faz necessário observar os fenômenos de externalidade, coercitividade e generalidade. Desta forma, a dissertação chegou à tese de que, ao se levar em consideração o recorte sobre o conhecimento dos frutos do Cerrado, esses frutos existem, independentemente do conhecimento das pessoas sobre elas. Logo, uma estratégia de comunicação forte o suficiente para enquadrar os frutos do Cerrado na dieta dos brasilienses, uma vez que em torno de 90% da população entrevistada pelas pesquisas conhecem os frutos ou já os consumiram, o que abre caminho para que produtos derivados desses frutos, em forma de processamento possam ser mais consumidos pela população.

A seguir, o trabalho encaminha-se para suas considerações finais, onde são apresentadas as impressões sobre o trabalho científico e apontadas algumas alternativas para a melhor valorização do comércio dos frutos do Cerrado na região do Distrito Federal e Entorno.

CONSIDERAÇÕES ACERCA DA PESQUISA

A dissertação se atentou no recorte da cadeia produtiva sobre os frutos do Cerrado, desde a sua coleta, na unidade produtiva familiar camponesa à transformação e distribuição de produtos processados a partir desses frutos. A análise se inicia por meio de três vertentes de discussão. A primeira delas é o reconhecimento de que a produção popular organizada dos extrativistas do Cerrado é camponesa, uma vez que as famílias que manejam essas terras possuem vínculo com a produção familiar e não com o lucro da produção, o que torna essas produções na lógica Produto – Dinheiro – Produto, ao contrário da produção capitalista que foca no Dinheiro – Produto – Dinheiro. A coleta da produção é feita da forma mais rudimentar possível, catando os frutos maduros caídos do chão, se embrenhando na mata fechada, subindo em árvores e atravessando várzeas, caminhando quilômetros Cerrado adentro para garantir uma produção satisfatória com os frutos e com os subprodutos que o processamento de frutos do Cerrado possibilita.

Um segundo ponto da produção extrativista camponesa no Cerrado é que ela está inserida em um ambiente de intensas disputas por terra, cujo bojo envolve crimes contra o patrimônio público, assassinatos de lideranças comunitárias, massacres contra populações originárias, expropriação de terras, marginalização de trabalhadores rurais, entre outros, mostrando que o campo do extrativismo no Cerrado é um dos mais violentos existentes no Brasil.

Ao transcenderem a esses grandes percalços sobre a produção extrativista no Cerrado, a pesquisa se depara com os entraves da produção extrativista, que muitas vezes são pautados pela baixa eficiência tecnológica das unidades produtivas, gerando uma produção inconstante e variável. Mesmo os empreendimentos que superam a questão da produtividade se deparam com os problemas de origem administrativa profissional, que fazem com que não realizem uma boa gestão produtiva, de vendas e de recursos financeiros, tornando os negócios mais frágeis às intempéries do mercado capitalista que não tolera tais tipos de oscilações.

Outro agravante dos entraves do mercado é que para os produtos da sociobiodiversidade, os locais de distribuição são sempre os mesmos, os circuitos curtos de comercialização, representados especialmente pelas feiras livres. Essa quase exclusividade se deve ao fato de os produtos da sociobiodiversidade ainda serem produzidos, em sua maioria, de forma artesanal, muito mais para atender a uma demanda local de consumo do que uma demanda estruturada de mercado de circuitos longos.

Mesmo para aqueles empreendimentos familiares que conseguem transcender ao funil que o mercado capitalista impõe às atividades agroextrativistas, as exigências das boas práticas de fabricação são consideradas grandes problemas, pois demandam da pequena produção agroextrativista grandes investimentos em tecnologias, adequações de plantas produtivas às normas de vigilância sanitária, treinamentos de funcionários, envolvendo grandes volumes financeiros que o pequeno empreendimento camponês têm dificuldade em cobrir, e sua produção fica relegada aos mesmos espaços de cadeias curtas de comercialização.

Para alguns produtos, como o pequi, que tem a maior aderência de consumo pela população do Distrito Federal, a barreira dos circuitos curtos está sendo extrapolada e os produtos derivados do pequi vêm ganhando mercados mais estruturados, que envolvem grandes distâncias, centros de distribuição, muito pela padronização e adequações às boas práticas de fabricações (BPF) que empresas do norte de Minas estão conseguindo alcançar.

Essas BPF que as empresas mais estruturadas conseguiram alcançar se devem à organização política e técnica dos extrativistas que abastecem as agroindústrias do norte mineiro. Ainda assim, muitos produtos encontrados nas feiras do Distrito Federal e Entorno, em especial aqueles em que não é possível identificar a origem de produção, trazem consigo histórias dos saberes dos povos camponeses e originários do Cerrado, como por exemplo a história de Dona Flor, abordada na revisão da literatura desta dissertação. Pessoas simples, trabalhadoras, que transferem para seus produtos um saber sobre a manipulação da biodiversidade nativa do Cerrado, e o apelo do direito de ficarem e produzirem em suas terras, formando um verdadeiro muro de contenção sobre as investidas do capital internacional sobre áreas de cerrados nativos. É devido a essa riqueza que os povos do Cerrado trazem consigo em seus produtos que diversas organizações institucionais formam uma rede de proteção que defende os valores dessas comunidades, que conservam a biodiversidade.

A partir das evidências citadas nesta conclusão, e dando resposta à tese formulada no capítulo anterior, baseada no fato social de Durkheim, a melhor estratégia para valorização da cadeia produtiva de frutos do Cerrado seria disputar a narrativa de qual seria a melhor produção alimentar para a população brasileira, uma vez que as técnicas impostas pelos sistemas de regulação sanitária já foram apropriadas pelas organizações produtivas de produtos da biodiversidade do Cerrado, como é o caso da Central do Cerrado, que além de produzir produtos conforme as regras sanitárias vigentes, ainda capacita as entidades associadas à cooperativa, promovendo a autonomia técnica e financeira dessas organizações.

Logo, a partir da lógica de oferta e da procura de mercado, que exige capacidade técnica dos atores participantes – e esse aspecto os empreendimentos comunitários camponeses já se

apropriaram – e também exige capacidade de comunicação efetiva dos seus produtos com o público consumidor, é justamente neste quesito que a cadeia produtiva dos produtos da biodiversidade falha. O apelo de grandes marcas que atestam a origem da matéria-prima de seus produtos, e o crescente interesse do mercado de cosmético sobre os produtos da biodiversidade, o discurso de defesa da prática extrativista ainda é muito tímido.

Nos veículos de mídia é possível ver que o agro é pop, tecnológico e produtivo. De fato, a atividade do agronegócio é o que vem garantindo divisas monetárias em moedas estrangeiras para o país. O problema dessa atividade capitalista do agronegócio, ao mesmo tempo em que gera riquezas em dólares, também traz em seu lastro a destruição dos biomas brasileiros, e mais especificamente o Cerrado.

Também o agronegócio envolve conflitos de terras, marginalização, violência no campo, expulsão de terras e o mais grave, a pobreza e a concentração de renda no mesmo pêndulo social. Com todo esse poder de cunho econômico, a atividade do agronegócio ocupa o discurso hegemônico de produção eficiente no campo.

Competir com esse poderio financeiro e midiático do agronegócio é uma tarefa muito desafiante para os atores que defendem uma alimentação diversificada, nutritiva e a valorização dos saberes e costumes dos povos oriundos do Cerrado. Portanto, devido à complexidade e urgência do tema, os estudos sobre a cadeia produtiva dos frutos do Cerrado e da biodiversidade em geral não se esgotam nessa dissertação, pelo contrário, essa dissertação é mais uma contribuição para a literatura sobre a cadeia produtiva de frutos do Cerrado.

Como contribuição prática e técnica a dissertação sugere a discussão de mecanismos para o fortalecimento de criação de mais cooperativas comunitárias de processamento de frutos do Cerrado e da biodiversidade em geral, primeiro para emancipar econômica e financeiramente as populações que tiram seus sustentos da produção extrativista, e segundo para competir em pé de igualdade com a produção capitalista de alimentos, e com isso disputar o discurso sobre a valorização da alimentação e dos produtos de origem da biodiversidade do Cerrado.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. O admirável mundo novo de Alexander Chayanov. **Estudos Avançados**, v. 12, n. 32, p. 69-74, 1998.

ABRAMOVAY, Ricardo. O capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural. In: **Economia Aplicada**, v. 4, n. 2, p. 379-397, 2000.

AFONSO, Sandra Regina. **A Política Pública de Incentivo à Estruturação da Cadeia Produtiva do Pequi (*Caryocar brasiliense*)**. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia Florestal, Faculdade de Tecnologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

AFONSO, Sandra Regina; ÂNGELO, Humberto; ALMEIDA, Alexandre Nascimento de. Caracterização da produção de pequi em Japonvar, MG. **Floresta** **45**. Nº 1 (2014): 49-56.

ARAÚJO, Aguita; SIQUEIRA, Carlos. Estudo demonstra que consumo de amêndoa baru reduz a concentração de colesterol no sangue. **Jornal Ufg**. Goiânia, out. 2014. Disponível em: <<https://jornalufgonline.ufg.br/n/75270-estudo-demonstra-que-consumo-de-amendoa-baru-reduz-a-concentracao-de-colesterol-no-sangue>>. Acesso em: 08 fev. 2019.

ARAGAKI Caroline, 2019, JORNAL USP. Disponível em: <<https://jornal.usp.br/atualidades/morte-de-meio-bilhao-de-abelhas-e-consequencia-de-agrotoxicos/>> Acesso em 17 janeiro 2020.

AVIDOS, Maria Fernanda Diniz; FERREIRA, Lucas Tadeu. Frutos dos Cerrados. **Biociência**, v. 3, n. 15, p. 36-41, 2000.

BARROS, Ciro. **Terra à vista no Matopiba 2018**. Disponível em <<https://apublica.org/2018/05/terra-a-vista-no-matopiba/>> Acesso: 06 fev. 2020.

BERNSTEIN, Henry. A dinâmica de classe do desenvolvimento agrário na era da globalização; In: **Sociologia**, n.27. Porto Alegre, maio/agosto, p. 52 81, 2011.

BILLACRÊS, Máximo Alfonso Rodrigues et al. Mercado da biodiversidade e a cadeia produtiva de Camu-Camu (*Myrciaria dubia* (HBK) no estado do Amazonas. Tese. Doutorado em Biotecnologia, Universidade Federal do Amazonas. 2018.

BISPO, Tayline Walverde; DINIZ, Janaína de Abreu Sá. Principais frutos do cerrado aproveitados pelo agroextrativismo no vale do rio urucuia – minas gerais. In: **Cadernos de Agroecologia**, v. 9, n. 3, 2014. Disponível em: <<http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/cad/article/view/16018>>. Acesso em: 20 nov. 2019.

BRANDÃO, Eduardo (Tradução) DURKHEIM, Émile. **Da divisão social do trabalho**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BRASIL, **Câmara dos Deputados**. Disponível em: <<https://www.camara.leg.br/noticias/610857-comissao-aprova-diretrizes-para-politicas-de-desenvolvimento-de-povos-tradicionais>> Acesso em 03 fev. 2020.

BRASIL, **Ministério da Saúde**. **Guia alimentar para a população brasileira**. Disponível em < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf> Acesso em 02 maio de 2020.

BRASIL. **Agência Brasil**. **Agronegócio cresce mais que conjunto da economia em 2019 e 2020**. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2019-11/pib-do-agronegocio-cresce-mais-que-conjunto-da-economia-em-2019-e-2020>> Acesso em 15 janeiro 2020.

BRASIL, **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em < <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao>> Acesso em 02 maio de 2020.

BRASIL, **Memória da Administração Pública Brasileira**, 2016 <<http://mapa.an.gov.br/index.php/dicionario-periodo-colonial/415-capitao-e-governador-de-capitania2>> Acesso em 03 fev. 2020.

BRASIL, **Ministério do Meio Ambiente (2020)**. Disponível em: <<https://www.mma.gov.br/desenvolvimento-rural/sociobiodiversidade>> Acesso em: 03 fev. 2020.

BRASIL, **Senado Federal – Proposta de Emenda Constitucional nº 5 de 2009**. Disponível em: < <http://www.senado.leg.br/atividade/materia/getTexto.asp?t=86777>>. Acesso em: 30 ago. 2019.

BRASIL, TV ESCOLA (2016) Disponível em: <<http://www.ebc.com.br/infantil/voce-sabia/2016/05/quais-medidas-de-um-campo-de-futebol>> Acesso em 18 nov. 2019.

CARRAZZA, Luis; FIGUEIREDO, Isabel. Uso sustentável da biodiversidade como estratégia de conservação. **Cerrado que te quero vivo**, Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN, Brasília 2010.

CHAVEIRO, Eguimar Felício. A urbanização do cerrado: espaços indomáveis, espaços deprimidos. **Revista UFG**, v. 12, n. 9, 2010.

CODEPLAN. **Companhia de Planejamento do Distrito Federal: Atlas do Distrito Federal 2017**. Disponível em < <http://www.codeplan.df.gov.br/atlas-do-distrito-federal-ganhara-versoes-em-ingles-e-espanhol/>> Acesso: 15 nov.2019.

CRUZ, FERNANDA (2018) Site Outras Mídias. Disponível em: <<https://outraspalavras.net/outrasmidias/correntina-as-guerras-da-agua-chegam-ao-brasil/>> Acesso em 18 nov. 2019.

DAROLT, Moacir R.; LAMINE, Claire; BRANDEMBURG, Alfio. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas**, v. 10, n. 2, p. 8-13, 2013.

DELGADO, Nelson Guilherme. Papel e lugar do rural no desenvolvimento nacional. Brasília: **Ministério do Desenvolvimento Agrário**, MDA, 2009.

DINIZ, J. D. A.S.; TEIXEIRA, L.M.A.; MOREIRA, J.M.A.M.P. Principais demandas e origens da cadeia produtiva de espécies vegetais nativas do Cerrado no Distrito Federal. Grupo de pesquisa: Estrutura, evolução e dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroalimentares. In: **48o CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL (SOBER)**. 25 a 28 de julho de 2010, Campo Grande – Mato Grosso do Sul.

DW, Deutsche Welle Brasil (2020). **Quais empresas controlam o que comemos**. Disponível em: <<https://www.dw.com/pt-br/quais-empresas-controlam-o-que-comemos/a-37126983>> Acesso em 20 jan. 2020.

FAVARETO, Arilson da Silva; NAKAGAWA, Louise; PÓ, Marcos; SEIFER, Paulo Guilherme; KLEEB, Suzana Cecília. **Segure a Linha: a expansão do agronegócio e a disputa pelo Cerrado**. São Paulo: Greenpeace Brasil, 2018.

FIAN; REDE (Rede Social de Justiça e Direitos Humanos); CPT (Comissão Pastoral da Terra). **Os custos ambientais e humanos do negócio de terras: o caso do Matopiba, Brasil**. FIAN Internacional, Heidelberg, Alemanha, 2018.

FIDA, Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola. **Principais canais de comercialização da agricultura familiar**. Salvador: IICA Instituto Internacional de Cooperação para a Agricultura, 2018.

G1, **PORTAL DE NOTÍCIAS DA GLOBO (2019)** Atlas da violência. Disponível em: <<https://g1.globo.com/df/distrito-federal/noticia/2019/06/05/atlas-da-violencia-df-tem-a-2a-maior-queda-na-taxa-de-homicidio-do-pais-em-10-anos.ghtml>> Acesso em 28/01/2020.

GARCIA, Jessica Pereira. **Valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado: comercialização e construção de mercados da sociobiodiversidade**. Dissertação de Mestrado. Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural. Universidade de Brasília. Brasília, 2017.

GDF, **Governo do Distrito Federal (2019)**. Artigos Agência Brasília. Disponível em: <<https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2019/06/25/distrito-federal-registra-reducao-na-taxa-de-desemprego/>> Acesso em 28/01/2020.

GDF, **Governo do Distrito Federal (2019)**. MAPA DA VIOLÊNCIA. Disponível em: <<http://www.ssp.df.gov.br/dados-por-regiao-administrativa/>> Acesso em 28/01/2020.

GRZEBIELUCKAS, Cleci; CAMPOS, Lucila Maria de Souza; ALBERTON, Anete; MARINHO, Sidnei Vieira. Práticas de sustentabilidade da cadeia produtiva de frutos nativos do cerrado: um estudo no cerrado goiano. In: **Anais XXX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO**. São Carlos, 2010.

GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. D. A. S.; MENDONÇA, S. D.; & GARCIA, Jessica Pereira. Construção social dos mercados de frutos do Cerrado: entre sociobiodiversidade e alta gastronomia. **Século XXI: Revista de Ciências Sociais**, v. 7, n. 1, p. 130-156, 2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: Pesquisa Nacional Por Amostra de Domicílio PNAD. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/289#resultado>>. Acesso em: 15 nov.2019.

ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza. **Programa de Pequenos Projetos Ecosociais no Cerrado e na Caatinga - Portfólio 2013 a 2018** - Brasília-DF; Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 1ª edição. Brasil, 2018.

JORNAL EXTRA, Maria da Conceição Tavares, 2014 “Ninguém come PIB” Disponível em: <<https://extra.globo.com/noticias/economia/maria-da-conceicao-tavaresninguem-come-pib-come-alimentos-11973827.html>> Acesso em 15 janeiro 2020.

KUHLMANN, Marcelo. (2019). Disponível em: <<https://portalcatalao.com.br/portal/noticias/goias/biologo-lanca-livro-frutos-e-sementes-do-cerrado,MjE0Nzc.html>> Acesso em 15 janeiro 2020.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 1985. 238p.

LEITE, Daniela Carvalho Bezerra. **Feiras como espaços de hospitalidade e identidade coletiva: Feira permanente da Ceilândia/DF**. 2015. 165 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) Universidade de Brasília, Brasília, 2015

MACHADO, Melise Dantas; SILVA, Andrea Lago da. Canais de distribuição para produtos da agricultura familiar. In: FILHO, Hildo Meirelles de Souza; BATALHA, Mário Otávio (Org.). **Gestão Integrada da Agricultura Familiar**. p. 95-129 São Carlos: Ed. EduFSCAR, 2009.

MADEIRA, Angélica. **A cidade e suas feiras: um estudo sobre as feiras permanentes de Brasília**. Brasília, DF: IPHAN / 15ª Superintendência Regional, 2007.

MALTA, Deborah Carvalho; BERNAL, Regina Tomie Ivata; LIMA, Margareth Guimarães; ARAÚJO, Silvânia Suely Caribé de; SILVA, Marta Maria Alves da; FREITAS, Maria Imaculada de Fátima; BARROS, Marilisa Berti de Azevedo. Doenças crônicas não transmissíveis e a utilização de serviços de saúde: análise da Pesquisa Nacional de Saúde no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 51, p. 4s, 2017.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto, LEVY, Renata Bertazzi, CLARO, Rafael Moreira, MOUBARAC, Jean Claude, MONTEIRO, Carlos Augusto. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009) in: **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, 2013 p 656 – 665.

MONTEIRO, João Paulo. A Ideologia do Leviatã Hobbesiano; Repositório **Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo**. São Paulo: Ed. Edusp, 1998.

MYERS, N.; MITTERMEIER, Russell A.; MITTERMEIER, Cristina G.; FONSECA Gustavo A. B.; KENT, Jennifer. *Biodiversity hotspots for conservation priorities*. **Nature**. Inglaterra, vol. 403, 2000.

NIEDERLE, Paulo André. Afinal, que inclusão produtiva? A contribuição dos novos mercados alimentares. Delgado, Guilherme Costa, Bergamasco, Sonia Maria Pessoa Pereira (orgs.). **Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário. p. 168-196, 2017.

NOGUEIRA, Mônica. **Quando o Pequeno é Grande: uma análise de projetos comunitários no cerrado**. São Paulo: Atlas, 2008.

NOGUEIRA, M.; FLEISCHER, S. Entre tradição e modernidade: potenciais e contradições da cadeia produtiva agroextrativista no Cerrado. **Rev. Estudos Sociedades e Agricultura**. Rio de Janeiro, vol. 13, n. 1, 2005: 125-157.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **Modo de Produção Capitalista, Agricultura e Reforma Agrária**. São Paulo: FFLCH, 2007, 184p.

OLIVEIRA, Emanuel Neto Alves de; SANTOS, Dyego da Costa. **Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças**. Natal: Ifrn, 2015. 234 p. Disponível em: <<http://portal.ifrn.edu.br/campus/paudosferros/arquivos/livro-tecnologia-e-processamento-de-frutos-e-hortalicas>>. Acesso em: 8 out. 2019.

ONU. **Organizações das Nações Unidas: ONU Agências/FAO/FIDA**. Disponível em <<https://nacoesunidas.org/agencia/fao/>> Acesso: 15 nov.2019.

ONU **Organizações das Nações Unidas:** Artigos. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/brasil-tem-segunda-maior-taxa-de-homicidios-da-america-do-sul-diz-relatorio-da-onu/>> Acesso em 28/01/2020.

FONSECA, Vandrê O que é o Código Florestal. Dicionário Ambiental. ((o))eco, Rio de Janeiro, ago. 2014. Disponível em: <<https://www.oeco.org.br/dicionario-ambiental/28516-o-que-e-um-ecossistema-e-um-bioma/>>. Acesso em: 03 maio. 2020.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. Dez qualidades da agricultura familiar; In: **Agriculturas: Experiências em Agroecologia**; Cadernos de debate. Rio de Janeiro, n. 1. p. 16, 2014.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. "Dos Cerrados e de suas riquezas." **Articulação do Extrativismo no Cerrado**. Disponível em: < <http://www.povosdocerrado.org.br> > 2019.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, v. 9, 2006.

RAMOS, Mariana Oliveira. **Cadeias agroalimentares sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da mata atlântica**. Tese de Doutorado. Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul 2019.

REVISTA CAFEICULTURA (2011) **História do café**. Disponível em: <<https://revistacafeicultura.com.br/?mat=40384>> Acesso em 03/02/2020.

RIBEIRO, Amália Maranhão; PINESE, José Paulo Peccinini. Desenvolvimento sustentável: Projeto Frutos do Cerrado em parceria com a Associação Vyty Cati. In: **Revista Geografia**. Londrina, 2003 v. 12, n. 1, p. 465-482.

RIBEIRO, J.F., de Oliveira, M.C., Gulas, A.P.S.M., Fagg, J.M.F. and GOIS AQUINO, F.D., 2008. Usos Múltiplos da Biodiversidade no Bioma Cerrado: estratégia sustentável para a sociedade, o agronegócio e os recursos naturais. In: **Savanas: desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, pp.337-360.

RIBEIRO, Luis, 2019, JORNAL ESTADO DE MINAS Disponível em <https://www.em.com.br/app/noticia/agropecuario/2019/02/11/interna_agropecuario,1029483/pequi-conheca-o-fruto-que-e-a-salvacao-do-sertao.shtml> Acesso em 24 janeiro 2020.

ROSSATO, Ana Stela. Estudo de Frutos do Cerrado: quantificação de oligossacarídeos, fenólicos totais e determinação da capacidade antioxidante. Tese de Doutorado. Faculdade de Engenharia de Alimentos. Universidade de Campinas. Campinas, 2016.

SANDRONI, Paulo Henrique Ribeiro (Tradução) RICARDO, David. **Princípios de economia política e tributação**. São Paulo: Nova Cultural, 1996.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Petrópolis, 2009.

SANT'ANNA, Ana Cláudia. **O uso econômico da reserva legal no Cerrado: uma simulação do extrativismo sustentável do pequi**. Dissertação de Mestrado. Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Universidade de São Paulo. Piracicaba 2011.

SANTOS, Maureen; GLASS, Verena, 2018. **Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos**. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2018. 60 p.

SARAIVA, Regina Coelly Fernandes; RODRIGUES, Livia Penna Firme; NOGUEIRA, Mônica Celeida Rabelo. **Saberes e fazeres tradicionais do Cerrado: A experiência de Dona Flor**. Brasília: Decanato de Extensão, Universidade de Brasília, 2011.

SCHNEIDER, Sergio; GRISA, Catia. **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

SCHNEIDER, Sergio. A pluriatividade no meio rural brasileiro: características e perspectivas para investigação. In: GRAMMONT, Hubert Carton de; MARTINEZ VALLE, Luciano (Comp.). (Org.). **La pluriactividad en el campo latinoamericano**. 1ª ed. p. 207-242 Quito/Equador: Ed. Flacso - Serie FORO, 2009.

SILVA, Sueli Braga Da (2017). **O Brasil de JK 50 anos em 5: o Plano de Metas**. Disponível em: <<https://cpdoc.fgv.br/producao/dossies/JK/artigos/Economia/PlanodeMetas>> Acesso em 03/02/2020.

SIMONI, Jane; SAWYER, Donald; ALMEIDA, Fábio Vaz Ribeiro de. **Entraves Regulatórios na Produção Agroextrativista**. Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN, Brasília, 2012.

SIQUEIRA, Alessandra de Sá Earp; SIQUEIRA-FILHO, Aristarco Gonçalves de; LAND, Marcelo Gerardin Poirot. Análise do impacto econômico das doenças cardiovasculares nos últimos cinco anos no Brasil. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 109, n. 1, p. 39-46, 2017.

SOUZA, Tatiane Rodrigues de. Urbanização no Cerrado: a urbanização e a expansão da agricultura capitalista nos municípios de Rio Verde-GO e Jataí-GO. **Geoambiente On-line**, n. 33, p. 21-21, 2019.

SPRING, JAKE. REUTERS, (2018) Artigos. Disponível em <<https://br.reuters.com/article/topNews/idBRKCN1LD19Q-OBRTTP>> Acesso em 15 janeiro 2020.

STEDILE, João Pedro. **A Questão Agrária no Brasil: interpretações sobre o camponês e o campesinato**. João Pedro Stedile (org.) 1. ed. São Paulo: Outras Expressões, 2016. 362p.

SUSTAINABLE CARBON, Consultoria de créditos de carbono. Disponível em: <<https://www.sustainablecarbon.com/como-sao-gerados/>> Acesso em 20 jun. 2020.

TORRES, Francielle Stano; FLOHR, Leila Carla. **Sociedade e meio ambiente**. Indaial: Uniasselvi, 2013. 219 p

UMBELINO, Thais, **Portal Metrôpoles**. Disponível em: <https://www.metrosoles.com/gastronomia/comer/descubra-onde-encontrar-feiras-de-hortifrutis-no-distrito-federal>> Acesso em 08. maio 2020.

VALE, Andressa; MELCHIOR, Myriam. Cultura alimentar dos enlatados: praticidade e tradição. Anais do Encontro de gastronomia, cultura e memória, MELCHIOR, Myriam; QUEIROZ, Mateus; VALE, Andressa, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018, p. 18-20.

VIEIRA, Roberto Fontes; AGOSTINI-COSTA, Tânia da Silveira; SILVA, Dijalma Barbosa da; FERREIRA, Francisco Ricardo; SANO, Sueli Matiko. **Frutas nativas da região Centro-Oeste do Brasil**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

WESZ JUNIOR, V. J. Agroindústria familiar: um mecanismo de estímulo à especialização das atividades na propriedade rural? **Mundo Agrário**. La Plata. v. 9, n. 18., 2009, p. 26.

WILKINSON, J. **Mercado, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, 2008.

APÊNDICE I

ROTEIRO DE ENTREVISTAS

DATA _ / _ / _

HORA _ : _

Nº ENREVISTA: __

NOME: _____

IDADE: ____

- 1) **VOCÊ CONHECE OS FRUTOS DO CERRADO?**
SIM () NÃO ()
- 2) **QUAIS FRUTOS VOCÊ CONHECE?**
- 3) **COSTUMA CONSUMIR ESSSES FRUTOS?**
- 4) **DE QUE FORMA VOCÊ COSTUMA CONSUMIR ESSES FRUTOS?**
- 5) **COMO VOCÊ COSTUMA ENCONTRAR ESSES FRUTOS PARA A VENDA?**
- 6) **JÁ USOU ALGUM PRODUTO A BASE DE FRUTOS DO CERRADO?**
- 7) **O QUE ESTÁ ACHANDO DOS PREÇOS PRATICADOS?**
- 8) **VOCÊ USARIA OU RECOMENDARIA O USO DE ALGUM PRODUTO A BASE DE FRUTOS DO CERRADO?**

APÊNDICE II

Frutos processados na região da Ride

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem
Feira de Águas Lindas de Goiás.	GO	Águas Lindas de Goiás	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
				Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml	
Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr				
Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr				
		Garrafada	Xarope	500 ml				
		Cosmético	Sabonete	Barra	100gr			
Feira da Cidade Ocidental	GO	Cidade Ocidental	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
				Barbatimão	Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
Feira de Formosa	GO	Formosa	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
				Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml	
Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr				
		Farináceo	Farinhas	500gr				
Feira de Luziânia	GO	Luziânia	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
				Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml	
Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr				
Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr				
		Garrafada	Xarope	500 ml				
		Cosmético	Sabonete	Barra	100gr			
			Líquido	200gr				
Feira de Santo Antônio do Descoberto	GO	Santo Antônio do Descoberto	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
				Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml	
Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr				
Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr				
		Garrafada	Xarope	500 ml				
		Cosmético	Sabonete	Barra	100gr			
		Líquido	200gr					
Feira de Valparaíso de Goiás	GO	Valparaíso de Goiás	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
				Sorvetes	Picolé	Unidade		
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr				
Barbatimão	Cosmético	Sabonete	Barra	100gr				

Fonte: O autor.

Frutos processados nas feiras do DF

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem
CEASA	DF	SIA	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
				Babaçu	Alimentício	Oleaginosas	Óleo	500gr
							Doces.	Cascão
				Buriti	Alimentício	Sorvetes.	Picolé	Unidade
						Desidratados	Especiarias	A granel
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas
				Gueiroba	Alimentício	Conservas	Inteiro	1kg / 500gr
Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades				
	Cosmético	Creme	Pomada Hidratante	100gr 200gr				
Pimenta-de-macaco	Alimentício	Desidratado	Especiarias	100gr				
Cajuzinho-do-cerrado	Alimentício	Poupa	Sucos	500ml				
		<i>In natura</i>	Inteiro	400gr				
Araticum	Alimentício	Sorvete	Picolé	Unidade				
Cagaíta	Alimentício	Sorvete	Picolé	Unidade				
		Poupas	Sucos	500ml				
Feira Permanente do Cruzeiro	DF	Cruzeiro	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr
						Desidratados	Especiarias	A granel
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades
					Cosmético	Creme	Pomada Hidratante	100gr 200gr

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem
Feira Permanente do Guar	DF	Guar	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimo	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Casco	400gr
						Desidratados	Especiarias	A granel
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
Suplementos	Cápsulas	50 unidades						
Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades				
			Cosmético	Creme	Pomada Hidratante			
				100gr				
				200gr				
Feira do produtor de Vicente Pires	DF	Vicente Pires	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	A granel
				Barbatimo	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Casco	400gr
						Desidratados	Especiarias	A granel
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
							Suplementos	Cápsulas
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades
							Cosmético	Creme
				100gr				
				200gr				
Feira Central de Ceilndia	DF	Ceilndia	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
				<i>In natura</i>	Inteiro	400gr		
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimo	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr
						Desidratados	Especiarias	A granel
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
Suplementos	Cápsulas	50 unidades						
Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades				
			Cosmético	Creme	Pomada Hidratante			
				100gr				
				200gr				

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem
Feira Permanente de Brazlândia	DF	Brazlândia	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr
						Desidratados	Especiarias	A granel
					Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades
Cosmético	Creme	Pomada Hidratante	100gr 200gr					
Feira do produtor de Ceilândia	DF	Ceilândia	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Babaçu	Alimentício	Oleaginosas	Óleo	500gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr
						Sorvetes.	Picolé	Unidade
					Desidratados	Especiarias	A granel	
					Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
Gueiroba	Alimentício	Conservas	Inteiro	1kg / 500gr				
Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades				
	Cosmético	Creme	Pomada Hidratante	100gr 200gr				
Pimenta-de-macaco	Alimentício	Desidratado	Especiarias	100gr				
Cajuzinho-do-cerrado	Alimentício	Poupa	Sucos	500ml				
		<i>In natura</i>	Inteiro	400gr				
Araticum	Alimentício	Sorvete	Picolé	Unidade				
Cagaita	Alimentício	Sorvete	Picolé	Unidade				
		Poupas	Sucos	500ml				

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem
Feira Permanente do Gama	DF	Gama	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	A granel
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr
						Desidratados	Especiarias	A granel
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Cosmético	Creme	Pomada Hidratante
				200gr				
Feira de hortifruitigranjeiros de Planaltina	DF	Planaltina	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr
						Farináceo	Farinhas	500gr
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr
						Garrafada	Xarope	500 ml
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr
							Líquido	200gr
				Babaçu	Alimentício	Oleaginosas	Óleo	500gr
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr
						Sorvetes.	Picolé	Unidade
						Desidratados	Especiarias	A granel
					Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml
				Gueiroba	Alimentício	Conservas	Inteiro	1kg / 500gr
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Cosmético	Creme	Pomada Hidratante
								200gr
				Pimenta-de-macaco	Alimentício	Desidratado	Especiarias	100gr
				Cajuzinho-docerrado	Alimentício	Poupa	Sucos	500ml
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
Araticum	Alimentício	Sorvete	Picolé	Unidade				
Cagaíta	Alimentício	Sorvete	Picolé	Unidade				
		Poupas	Sucos	500ml				

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem	
Feira Modelo de Sobradinho	DF	Sobradinho	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr	
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr	
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr	
						Oleaginosas	Azeite	150ml	
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
						Sorvetes	Picolé	Unidade	
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr	
					Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml	
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr	
						Farináceo	Farinhas	500gr	
				Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas	200gr	
						Garrafada	Xarope	500 ml	
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr	
							Líquido	200gr	
				Buriti	Alimentício	Doces.	Cascão	400gr	
						Desidratados	Especiarias	A granel	
					Suplementos	Cápsulas	50 unidades		
					Cosméticos	Oleaginosas	Ampolas	10ml	
Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades					
		Cosmético	Creme	Pomada					
			Hidratante	200gr					
Feira Permanente do Núcleo Bandeirante	DF	Núcleo Bandeirante	Média	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr	
						Cremes	Maionese	500gr/200gr	
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr	
						Oleaginosas	Azeite	150ml	
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr	
							Fitoterápico	Garrafada	Xarope
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>		Inteiro	200gr
						Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas
				Garrafada	Xarope			500 ml	
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr	
							Líquido	200gr	
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
						Cosmético	Creme	Pomada	
			Hidratante	200gr					
Feira Permanente do P Norte Ceilândia	DF	Ceilândia	Média	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr	
						Cremes	Maionese	500gr/200gr	
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr	
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr	
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>		Inteiro	200gr
Barbatimão	Cosmético	Sabonete	Barra	100gr					
Feira Permanente da QNL Taguatinga	DF	Taguatinga	Média	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr	
						Cremes	Maionese	500gr/200gr	
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr	
						Oleaginosas	Azeite	150ml	
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr	
							Fitoterápico	Garrafada	Xarope
				Baru	Alimentício	<i>In natura</i>		Inteiro	200gr
						Barbatimão	Fitoterápico	Raízes	Lascas
				Garrafada	Xarope			500 ml	
					Cosmético	Sabonete	Barra	100gr	
							Líquido	200gr	
				Sucupira	Alimentício	Suplementos	Cápsulas	50 unidades	
						Cosmético	Creme	Pomada	
			Hidratante	200gr					

Feira	UF	Cidade/RA	Categoria	Fruto	Uso	Processamento	Tipo	Embalagem
Feira Permanente da 313 de Samambaia	DF	Samambaia	Grande	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
	Fitoterápico	Garrafada	Xarope	500 ml				
	Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr			
Feira Permanente do Jardim Botânico	DF	Jardim Botânico	Média	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
	Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr			
	Barbatimão	Cosmético	Sabonete	Barra	100gr			
Feira Permanente de São Sebastião	DF	São Sebastião	Média	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	500gr
						Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
						Sorvetes	Picolé	Unidade
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
	Baru	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	200gr			
	Barbatimão	Cosmético	Sabonete	Barra	100gr			
Feira Permanente do Riacho Fundo I	DF	Riacho Fundo I	Pequena	Pequi	Alimentício	Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
	Barbatimão	Cosmético	Sabonete	Barra	100gr			
Feira Permanente da Estrutural	DF	Cidade Estrutural	Pequena	Pequi	Alimentício	Cremes	Maionese	500gr/200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/150gr
						<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
Feira Permanente da Candangolândia	DF	Candangolândia	Pequena	Pequi	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
Feira Permanente da 510 de Samambaia	DF	Samambaia	Pequena	Pequi	Alimentício	<i>In natura</i>	Inteiro	400gr
Feira Permanente da 510 de Sobradinho II	DF	Sobradinho II	Pequena	Pequi	Alimentício	Conservas	Lascas	1kg/ 500gr
						Cremes	Maionese	500gr/ 200gr
						Molhos	Apimentado	200gr/ 150gr
						Oleaginosas	Azeite	150ml
						Suplementos	Cápsulas	50 unidades
	<i>In natura</i>	Inteiro	400gr					

Fonte: O autor.