



Alvir Longhi – Equipe Técnica do CETAP

E-mail: alvir@cetap.org.br (54) 99972-8318



É Possível gerar renda e promover processo de conservação do meio ambiente?





O trabalho com as agroflorestas e Frutas Nativas iniciado no ano de 2000 Buscava mostrar que isso é Possível, especialmente por que temos uma grande diversidade e quantidade de produtos ainda negligenciados.

“A cadeia Produtiva Solidária das Frutas Nativas é o Novo Dentro do Novo”











**A cadeia solidária
das frutas nativas
Busca articular um
conjunto de atores
desde a produção
até o consumo que
atuam de forma
complementar entre
uma etapa e outra
do processo.
“A Intercooperação”**























As etapas para estruturação da CPSFN



1ª Etapa -
Produção

Famílias Agricultoras
e Extrativistas

2ª Etapa -
Processamento

Famílias Agricultoras e
Grupos Urbanos

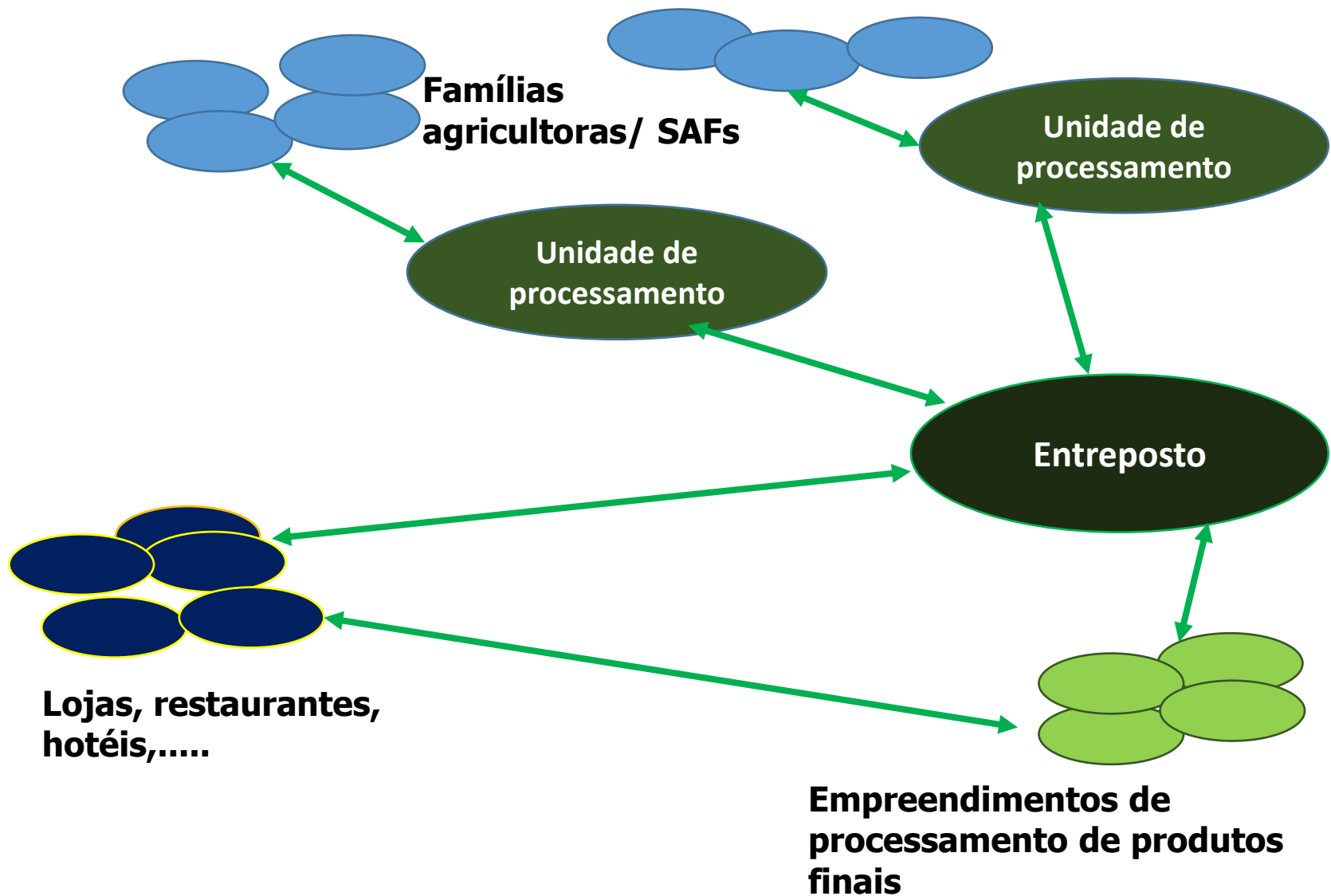
3ª Etapa -
Distribuição e
Comercialização

Empreendimentos
Urbanos

4ª Etapa -
Circuito de Distribuição



Resumo da dinâmica que se busca estabelecer





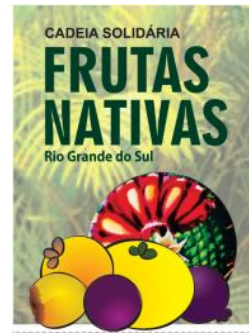
Os atuais segmentos que compõem a cadeia solidária

CATEGORIA DE ATORES MEMBROS:

- Assessoria:
- Produção:
- Processamento:
- **Comercialização/Logística/ Serviços/ consumidores**
- Pesquisa, sistematização e extensão:

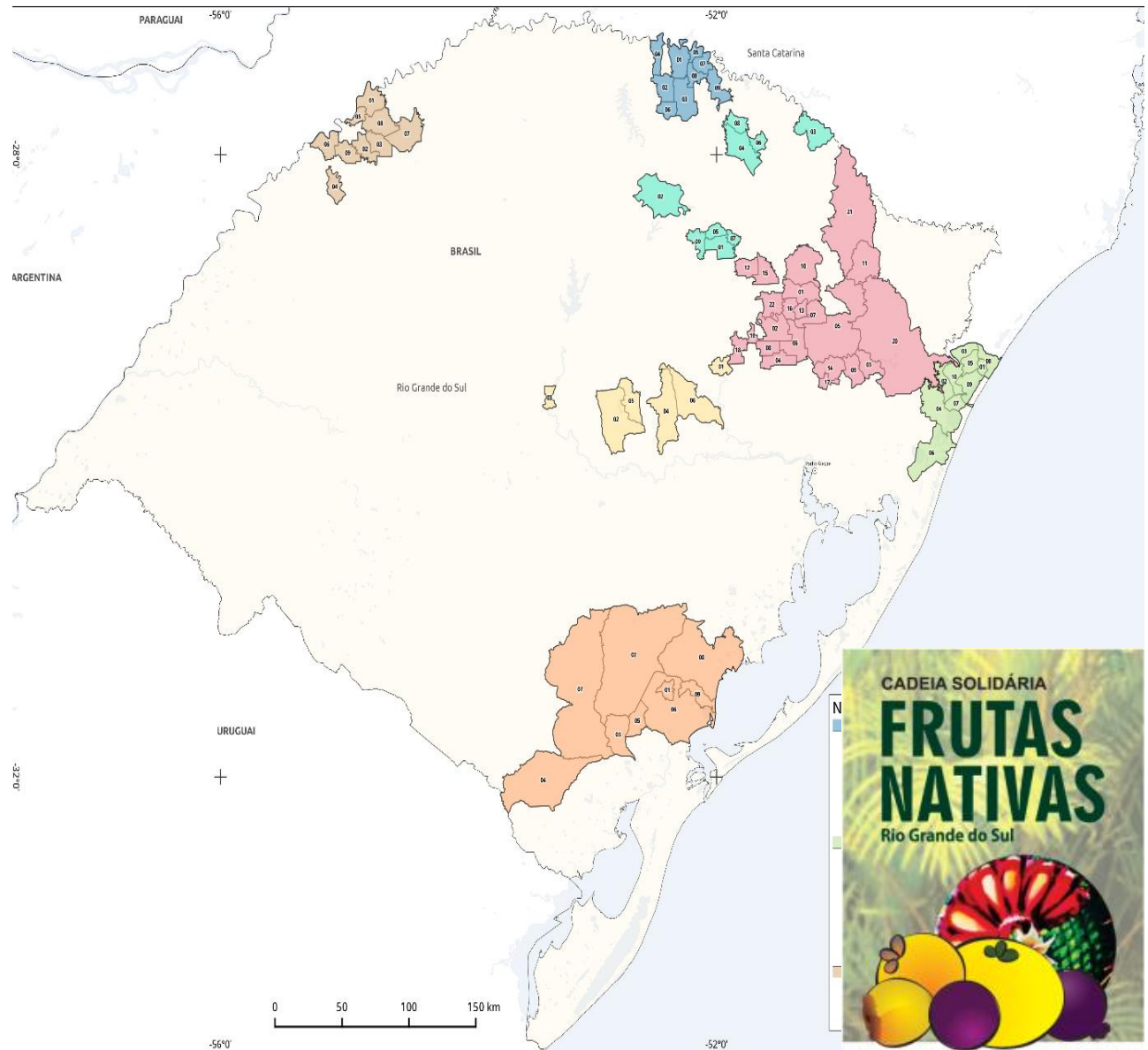
PARCEIROS ESTRATÉGICOS:

- Cozinheiros / Slow Food / ...
- NESAN/UFRGS
- SEMA
-





As Regiões que Participam da Cadeia Solidária



ALCANCE DA CPSFN - 2022

- 150,5 hectares de áreas certificados ou em fase de certificação pela SEMA de sistemas agroflorestais ou de extrativismo sustentável
- 200 nascentes e fontes de água recuperadas a partir do estímulo da conservação pelo uso com espécies nativas a fim de que as mesmas também possam gerar renda.
- 09 unidades de referência em restauração ecológica de sistemas tradicionais de poteiros com espécies nativas num total de 15 hectares.
- 13 espécies com produtos comerciais já rodando nos fluxos econômicos.
- 3 Categorias de produtos estimuladas e operacionalizadas:
 - Alimentação
 - Óleos essenciais, Hidrolatos e Saboaria
 - Tinturaria
- 34 produtos 100% formalizados:
 - 30 produtos do segmento alimentação
 - 1 produto da tinturaria natural (casca de araucária)
 - (Hidrolatos e óleos essenciais ainda em fase de teste e, portanto, não formalizados)
- 360 familiares de agricultores envolvidas

ESTRUTURA PRODUTIVA E COMERCIAL - 2022

- 10 Unidades comunitárias de recolhimento e armazenamento de Frutas Nativas em 4 regiões.
- 4 Agroindústria de processamento formalizada
- 3 Entrepósitos de armazenamento e distribuição (todos gestados e sob a responsabilidade operacional do Encontro de Sabores com apoio do CETAP).
- 4 Rotas de fluxo de produtos e comercialização operadas pelo Encontro de Sabores – 4 rotas mensais sendo 3 a nível de RS e 01 rota a nível de SC. Estas rotas conectam aproximadamente 60 municípios do estado RS e 04 municípios em SC.
- 125 parcerias comerciais articulados (hotéis, restaurantes, lojas de produtos naturais, cooperativa de consumidores, sorveterias, bares....)
- 3 grupos de consumo de venda online no total de 308 famílias urbanas envolvidas.
- 12 eventos em 2022 (cafés, almoços, coquetéis com produtos das frutas nativas em seminários, reuniões...).

VOLUMES DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS – 2022

- **Aproximadamente 32 toneladas de produtos circularam por dentro do fluxo econômico do Encontro de Sabores.**
- **Mais de 40 toneladas de produtos circularam através de outras logísticas(dados de 2022):**
 - **Pinhão in natura, onde os grupos que integram a dinâmica de trabalho da CPSFN, acessam mercados convencionais.**
 - ***“...Não fosse o trabalho da CPSFN grande parte dessa produção não estaria sendo dinamizada/comercializada...”***



Associado as áreas de Sistemas Agroflorestais e Extrativismo trabalhamos com o processamento destas espécies.

Temos Basicamente três fases do processamento:

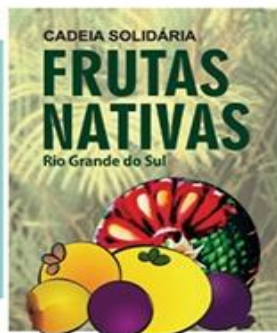
- **O pré-beneficiamento – Fruta Congelada**
- **O processamento primário- Polpas e pinhão congelado.**
- **O processamento final- Picolés, sucos, salgados.....**

Articulação de agroindústrias e unidades de processamento





OS PRODUTOS COM ESTA
MARCA REPRESENTAM
CONSERVAÇÃO AMBIENTAL,
QUALIDADE ALIMENTAR E
RELAÇÕES DE COOPERAÇÃO



ALIMENTOS LOCAIS,
SABORES E INGREDIENTES
ESPECIAIS



**PICOLÉ
DE FRUTAS NATIVAS**



**POLPAS E SUCOS
DE FRUTAS NATIVAS**



**PINHÃO
ALIMENTO RAÍZ**



 **Encontro
Sabores**



Butiá Picado

Peso líquido: **300gr**

ab.: 05/01/2021 Lote: 001 | Validade: 05/01/22

registro N° RS003497-5.0000010 | PRODUZIDO NO BRASIL

Ingredientes: butiá in natura. NÃO CONTEM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 100g		
Quantidade por porção		
		% VD(*)
Valor energético	116,8 kcal = 491 kJ	6
Carboidratos	22,8g	8
Proteínas	1,9g	3
Gorduras totais	2,0g	4
Gorduras sat.	zero	—
Gorduras trans	zero	—
Fibra alimentar	7,4g	30
Sódio	zero	—

Produzido por Encontro de
Sabores Comércio de Produtos
Orgânicos Ltda.
CNPJ 10.785.295/0001-02
IE: 091/0300526 | Rua Luiz
Ferreiro, 50, Passo Fundo/RS
PRODUZIDO NO BRASIL

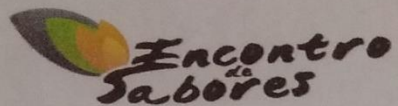
encontrodesabores.com.br

(*) Valores Diários com base em uma dieta
de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores
podem ser maiores ou menores
dependendo de suas necessidades
energéticas. — VD não estabelecido

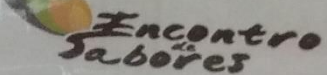








Pastel assado
com paçoca de
pinhão



Pastel de frango
com butiá











