

# Seminário debate frutos do cerrado e sua sustentabilidade

Sex 22 novembro

O [Governo de Minas Gerais](#), por meio do [Instituto do Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas \(Idene\)](#), marcou presença no 2º Seminário Frutos do Cerrado, em Montes Claros. Na oportunidade, os principais temas discutidos foram os frutos do cerrado e sua sustentabilidade.

O cerrado é o segundo maior bioma brasileiro, abrangendo quase um quarto do território nacional. É rico em variedades de frutas, sementes, flores, raízes, cascas e óleos, e representa relevante fonte de alimentação, remédio, cultura, lazer e utensílios para o Norte e Nordeste do estado.

Nesta edição, o Idene teve importante papel no trabalho com os povos e comunidades tradicionais, por meio de políticas públicas do Plano Plurianual de Ação Governamental (PPAG).

“Desenvolvemos uma rede colaborativa englobando indústrias, empresas e grupos de agroextrativistas, fizemos diagnóstico desses grupos e reuniões de articulação, além do plano de negócio intersetorial, porque essa é a função do Idene, fazer com que outras instituições apoiem esses povos. O nosso trabalho é reconhecer as particularidades de cada comunidade, para que as ações sejam efetivas”, reforça o gerente de Inclusão Social do Idene, Leandro Lima.

---

*Idene*

O seminário contou com a participação da regional do Idene, que tem como objetivo fortalecer o Arranjo Produtivo dos Frutos do Cerrado, com preservação e geração de renda para agricultores familiares, extrativistas e agroextrativistas da região. “O instituto é importante no apoio ao Núcleo do Pequi, um dos realizadores do seminário”, observa a técnica do Idene, Raissa Gomes, que trabalhou na organização.

A diretora do Idene, Márcia Versiani, reafirma o apoio do instituto às cadeias produtivas e a necessidade de se chegar a um modelo eficiente de profissionalização e sustentabilidade. “Nós temos um bioma riquíssimo e precisamos ter sabedoria para explorá-lo. Por isso, o evento é de extrema importância para todos os agroextrativistas”, afirma.

## **Fomento**

De acordo com o presidente do Núcleo do Pequi, Jacir Borges Souza, a principal dificuldade enfrentada pelos produtores é a falta de cultura da população em consumir os frutos do Cerrado, o que acaba dificultando a comercialização. “Muitos ainda não conhecem frutas como a cagaita, por exemplo. Desafio também é transformar a matéria-prima em produtos para serem comercializados,” relata Borges.

A falta de estrutura das associações de produtores foi bastante discutida pela Codevasf e UFMG. Essas instituições trabalharam, em 2018, com três agroindústrias para estruturá-las e ajudá-las na doação de equipamentos, capacitação técnica, comercialização e na aquisição dos selos. “Nós fizemos uma identificação de perfil de cada agroextrativista, para sabermos quem tinha melhor desenvoltura para vendas e outros para o extrativismo. Tivemos ajuda técnica para instruir na criação de produtos com os frutos do cerrado e trabalhamos também a comercialização”, comenta a técnica da Codevasf, Eleniz Soares Lisboa.

O pesquisador do Instituto de Ciências Agrárias (ICA UFMG), Fausto Makishi, foi responsável por elaborar um manual de boas maneiras, incluindo a parte sanitária. “Assim conseguimos o selo que atesta o produto apto para venda nas prateleiras de grandes supermercados. Elaboramos um manual de boas maneiras de manuseio, alteramos os layouts e melhoramos os rótulos. Tudo isso com o apoio da comunidade”, conta o professor Fausto.

## **Parceiros**

O 2º Seminário Frutos do Cerrado, realizado nessa quinta-feira (21/11), é uma promoção do Núcleo do Pequi, da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (Codevasf) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), campus Montes Claros. Também há apoio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Ministério do Desenvolvimento Regional, Sebrae MG e Senar.