

RIO GRANDE DO SUL

BOLETIM INFORMATIVO SOBRE
TECNOLOGIAS SOCIAIS EM
AGROECOLOGIA
ANO 1 / EDIÇÃO Nº 16 / MAIO DE 2019



ARTICULAÇÃO
NACIONAL DE
AGROECOLOGIA

Teia AGROECOLÓGICA

Foto: Marcelo S. Araujo/ ANA



O Encontro de Sabores é um empreendimento que busca a valorização e a promoção das frutas nativas do Sul do país, enlaçando valores e práticas da agroecologia e da economia solidária

Encontro de Sabores:

ALIMENTOS NATIVOS E CONSTRUÇÃO DE SABERES EM REDE

Valorizar os sabores da biodiversidade da Mata Atlântica do Sul do país, promovendo o consumo de frutas nativas junto ao público urbano: foi nessa lógica que nasceu o Encontro de Sabores, em 2007. Idealizada pelo Centro de Tecnologias Alternativas e Populares (Cetap), a tecnologia social é um desdobramento das ações de promoção dos Sistemas Agroflorestais (SAFs) e do consumo responsável nas regiões norte e nordeste do Rio Grande do Sul.

Atualmente, o Encontro de Sabores está sediado em Passo Fundo (RS), município com cerca de 200 mil habitantes. Em um espaço com área de aproximadamente 50 m², a iniciativa conta com uma agroindústria, anexa à sede do Cetap, com equipamentos, móveis, utensílios e materiais utilizados no processamento de frutas nativas e também no preparo e armazenamento de outros alimentos. A tecnologia social conta ainda com um entreposto em Vacaria (RS), a 175 quilômetros de sua sede, que serve de apoio para a logística da produção de picolés e da comercialização do pinhão.

O Encontro de Sabores está inserido no contexto territorial do Núcleo Planalto da Rede Ecovida de Agroecologia, formado por sete grupos que reúnem 65 famílias desde os municípios da Encosta da Serra do Rio Grande do Sul, passando pelos Altos da Serra e chegando ao Planalto, em áreas originalmente ocupadas pela Mata Atlântica. Nessa região, as experiências agroecológicas dividem espaço com a agricultura convencional, seja de pequena produção familiar (especializada na cultura do tabaco, na produção de leite ou grãos) ou da monocultura de soja, explorada sob a lógica empresarial.

SURTIAMENTO E CONSOLIDAÇÃO

A idealização do Encontro de Sabores começa em 2001, a partir dos trabalhos do Cetap com SAFs e promoção do uso da biodiversidade nativa como uma estratégia de diversificação dos cultivos agroecológicos na região dos Núcleos Planalto e Alto Uruguai da Rede Ecovida de Agroecologia. Ali, foi avaliado que a introdução de espécies nativas ganharia impulso se houvesse propostas de utilização e valorização econômica de produtos florestais como butiá, pinhão, arará vermelho, uvaia, jabuticaba, guabiroba, goiaba serrana e bergamota crioula.

Inspirando-se em trabalhos desenvolvidos por organizações das regiões Norte e Centro-Oeste do país, em 2002 foram iniciados os primeiros testes de processamento de alimentos à base de espécies nativas.

Tecnologia social integra campo e cidade por meio da valorização de alimentos nativos



O Encontro de Sabores

é uma das 18 Unidades de Referência apoiadas por projeto aprovado em edital do Ecoforte. Atualmente, envolve 42 famílias na coleta de pinhão e de frutas nativas, além do trabalho de produção de polpas em diferentes comunidades rurais dos Núcleos Serra, Litoral Solidário, Alto Uruguai e Planalto da Rede Ecovida de Agroecologia, no Rio Grande do Sul. Outras sete famílias estão envolvidas na elaboração de 25 alimentos diferentes, nos serviços de coquetéis e na preparação de jantares. Como parte da Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN), o Encontro de Sabores realiza a comercialização em diferentes mercados, tais como feiras de alimentos ecológicos e bancas em eventos. Em 2017, o Encontro de Sabores obteve uma receita bruta de 40 mil reais.

Frutas e demais alimentos da floresta apresentam um vasto universo de texturas, cores e sabores



Fotos: Marcelo S. Araujo/ ANA



A consolidação das ações de promoção dos SAFs e a evolução das experiências de processamento e uso das polpas de frutas da região criaram condições para impulsionar a demanda pelos produtos agroflorestais. No mesmo período, acontecia o diálogo entre diferentes sujeitos da agroecologia e empreendimentos urbanos ligados à economia solidária sobre a integração de iniciativas rurais e urbanas no território.

É neste contexto que nasce o Encontro de Sabores, uma iniciativa capaz de aumentar a demanda por frutas nativas, promover sistemas produtivos biodiversos, gerar conhecimento e tecnologia, além de criar postos de trabalho urbanos na elaboração de produtos feitos com esses alimentos.

DESAFIOS

Ao longo do tempo, o Encontro de Sabores passou por diferentes desafios. Na fase inicial, os obstáculos estavam relacionados à falta de conhecimento sobre técnicas para retirada das polpas, de equipamentos apropriados e de espaço adequado para a realização do trabalho. Essas dificuldades foram superadas com testes continuados de despolpa, experimentação de diferentes equipamentos, realização de intercâmbios de informações e captação de recursos necessários para adequar as instalações.

A instabilidade da oferta e da qualidade de frutos e polpas entregues pelas famílias agricultoras foi um desafio enfrentado por meio de trabalho realizado pelo Cetap, com assessoria técnica e animação junto às famílias e grupos. O resultado foi uma maior estabilidade no abastecimento e a adequação da qualidade dos produtos. Nos últimos anos, o Encontro de Sabores tem lidado com o desencontro entre o volume da oferta e da demanda de polpa e de frutos. Sob o ponto de vista da produção, as soluções têm sido buscadas por meio do planejamento das quantidades a serem entregues, o que é realizado de forma conjunta com os grupos e as famílias agricultoras. Acordos sobre os compromissos de pagamento também entram em debate. Tem-se investido ainda na diversificação de produtos oferecidos e de canais de comercialização, na continuidade da divulgação do trabalho e dos produtos, e também em esforços visando uma melhor sintonia entre os empreendimentos da Cadeia Solidária das Frutas Nativas.

A principal estratégia de comunicação da iniciativa tem sido a ampliação do diálogo com diferentes setores urbanos e junto ao Estado. A participação em feiras e eventos tem proporcionado visibilidade e reconhecimento enquanto referência no trabalho com frutas nativas e também como ator da economia solidária. Reuniões temáticas com outras organizações, empreendimentos parceiros e com órgãos públicos contribuem para construir acordos de cooperação, ampliar a rede de relações e encorajar novos apoiadores da iniciativa. *Folders, banners* e rótulos têm sido utilizados para gerar identificação visual do trabalho e dos produtos e melhorar a comunicação junto às consumidoras e consumidores.

O aumento de escala de comercialização dos produtos finais – como polpas, picolés, pastéis de pinhão e butiá, bolacha e croquete de pinhão, bolos e sucos – apresenta-se como uma perspectiva necessária para o equilíbrio econômico do Encontro de Sabores. Para isso, são essenciais ações de mobilização e assessoria técnica junto às famílias, qualificação das estruturas de armazenamento (especialmente para os congelados), consolidação da comercialização de linhas de produtos-chave, como a dos picolés e derivados do pinhão, além da diversificação dos canais de comercialização e da ampliação das trocas econômicas com atores da Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN).

Paralelamente, a experiência do Encontro de Sabores demonstra que, tão importante quanto qualificar o manejo e o processamento dos alimentos da floresta, é envolver empreendimentos urbanos que utilizem e sirvam estes alimentos. Padarias, restaurantes, lojas de produtos naturais, sorveterias, entre inúmeras outras iniciativas são parcerias fundamentais a serem engajadas nesta proposta. As frutas e demais alimentos nativos apresentam um vasto universo de texturas, cores e sabores pouco desvendados. A partir deles, é possível criar pratos doces e salgados que trazem à sociedade o sabor de uma alimentação de qualidade, com valorização do trabalho das pessoas envolvidas e cuidado com o meio ambiente.

O desafio que acompanha esta visão é o de construir processos econômicos de produção, processamento e distribuição de alimentos mantendo e compartilhando os princípios da agroecologia, da cooperação, da transparência e da solidariedade. Dessa forma, esta tecnologia social promove a soberania alimentar, além da valorização e conservação da biodiversidade e das espécies nativas, unindo campo e cidade.

A Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN)

é uma dinâmica sócio-organizativa que envolve organizações, redes, empreendimentos e articulações do campo agroecológico e da economia solidária. Seu objetivo é construir uma dinâmica de produção, processamento e distribuição de alimentos que estimule a conservação da biodiversidade local, gerando protagonismo e complementaridade nos processos produtivos e nos fluxos econômicos.

PARCERIA



APOIO



ISBN 978-85-87116-31-4



9 788587 116314