

BOLETIM BARU

Cadeia Socioprodutiva do Baru:

Agregando renda às famílias agroextrativistas
no MS e a proteção do Cerrado



ARMAZENAMENTO

QUEM SOMOS?

O Projeto

Apoiado pela Fundação Banco do Brasil, o projeto é executado pela Ecoa em parceria com o Centro de Produção, Pesquisa e Capacitação do Cerrado (CEPPEC). Nosso intuito é estruturar a coleta do baru em dez comunidades do Mato Grosso do Sul, atendendo mais de 200 extrativistas. Além disso, também pretendemos apoiar a logística de escoamento e comercialização do produto.

A Ecoa

É uma organização não governamental que tem como objetivo estabelecer um espaço para reflexão, formulações, debates, além de desenvolver projetos e políticas públicas para a conservação ambiental e a sustentabilidade tanto no meio rural, quanto no meio urbano.

O Ceppec

É uma organização formada por agricultoras e agricultores familiares do assentamento Andalucia, em Nioaque (MS), que proporciona a geração de renda e melhoria da qualidade de vida das famílias coletoras através do extrativismo sustentável. O Centro é referência no processamento e comercialização do baru no país.



EXECUÇÃO



PARCERIA



APOIO



Armazenando o **BARU**

O baru é cada vez mais reconhecido pelo seu sabor e qualidade nutricional. Na cadeia do fruto, os extrativistas precisam encontrar alternativas de armazenamento já que é impossível o processamento imediato de toda a safra do baru. Por isso, é necessário encontrar alternativas de armazenamento a longo prazo que sejam capazes de manter a qualidade da safra.

É com esse intuito que organizamos a seguir dicas para que os coletores de baru possam armazenar com qualidade e segurança os frutos colhidos. As dicas são aplicadas com sucesso no espaço do Centro de Produção, Pesquisa e Capacitação do Cerrado (CEPPEC), parceiro na execução do projeto. Na prática, as experiências de armazenamento do CEPPEC comprovam que é possível organizar uma estrutura mínima para armazenar o baru e o melhor: gastando pouco!

Veja as próximas páginas para saber mais sobre o armazenamento do fruto!



Sobre o fruto

O baru pode ser armazenado com polpa por até três anos sem perda de qualidade

Depois de um ano de armazenamento, os frutos guardados podem atrair um tipo de vespa que come a polpa. Isso não afeta a qualidade da castanha, que pode ser usada normalmente.

O local de armazenamento precisa estar em uma distância de pelo menos 20 metros da residência por causa das vespinhas

O baru não pode ser coletado molhado, precisa sair seco do campo. Se estiver úmido no armazenamento, pode gerar fungos e levar à perda da castanha.



O galpão

O ideal é que o armazenamento de frutos nativos como o baru seja feito em um espaço próprio, como um galpão de alvenaria.

A estrutura do galpão pode ser simples e econômica, mas eficiente. É importante que o espaço seja bem arejado para evitar umidade, com janelas e portas amplas que permitam a entrada do sol.

Também é importante pensar na circulação de pessoas e cargas. As portas precisam ser amplas e, se possível, ter uma entrada lateral.

A limpeza do ambiente é outro ponto importante para a cadeia do baru. Critérios de higiene e organização são necessários para garantia de qualidade do produto.

É necessário ter cuidado com insetos e roedores que são atraídos pelo armazenamento de frutos. Por isso, é recomendado preparar armadilhas e manter o espaço limpo.



Uso de Pallets

É possível armazenar baru com outros frutos, mas é preciso destinar espaços ou pallets diferentes para cada um deles.

Recomenda-se a utilização de pallets para armazenar os frutos sem contato direto com o chão. É possível comprar pallet feito de pinus com facilidade e até reutilizar.

Não existe madeira específica para os pallets, é possível até construir com madeira própria. O importante é que tenha altura mínima de 10 cm do chão.

Em cada pallet, dá para armazenar em média 40 sacos de 25kg. Também é importante manter uma distância de 20cm de paredes e 40cm de outros pallets.



O Baru na geração de renda

Quando a gente começou a trabalhar com o baru, a percepção inicial era de que poderia ser um agregador de renda, assim como outros frutos do Cerrado, como pequi, jatobá, bocaiúva.

Mas passamos a perceber de que isso vai além, que o baru não é só mais um agregador, é um elemento fundamental na produção de renda. Hoje temos família que garantem renda com o baru como carro-chefe. O projeto com a Fundação Banco do Brasil veio fortalecer a proposta do extrativismo sustentável, veio agregar e fortalecer.

Hoje a gente espera essa cadeia consolidada de forma comercial, que de fato venha a gerar renda para as famílias.

Além disso, pode reeducar as famílias.

Antes de pensar em vender o baru,

elas podem também fazer

uso do fruto no cotidiano,

utilizar em pães, farinha,

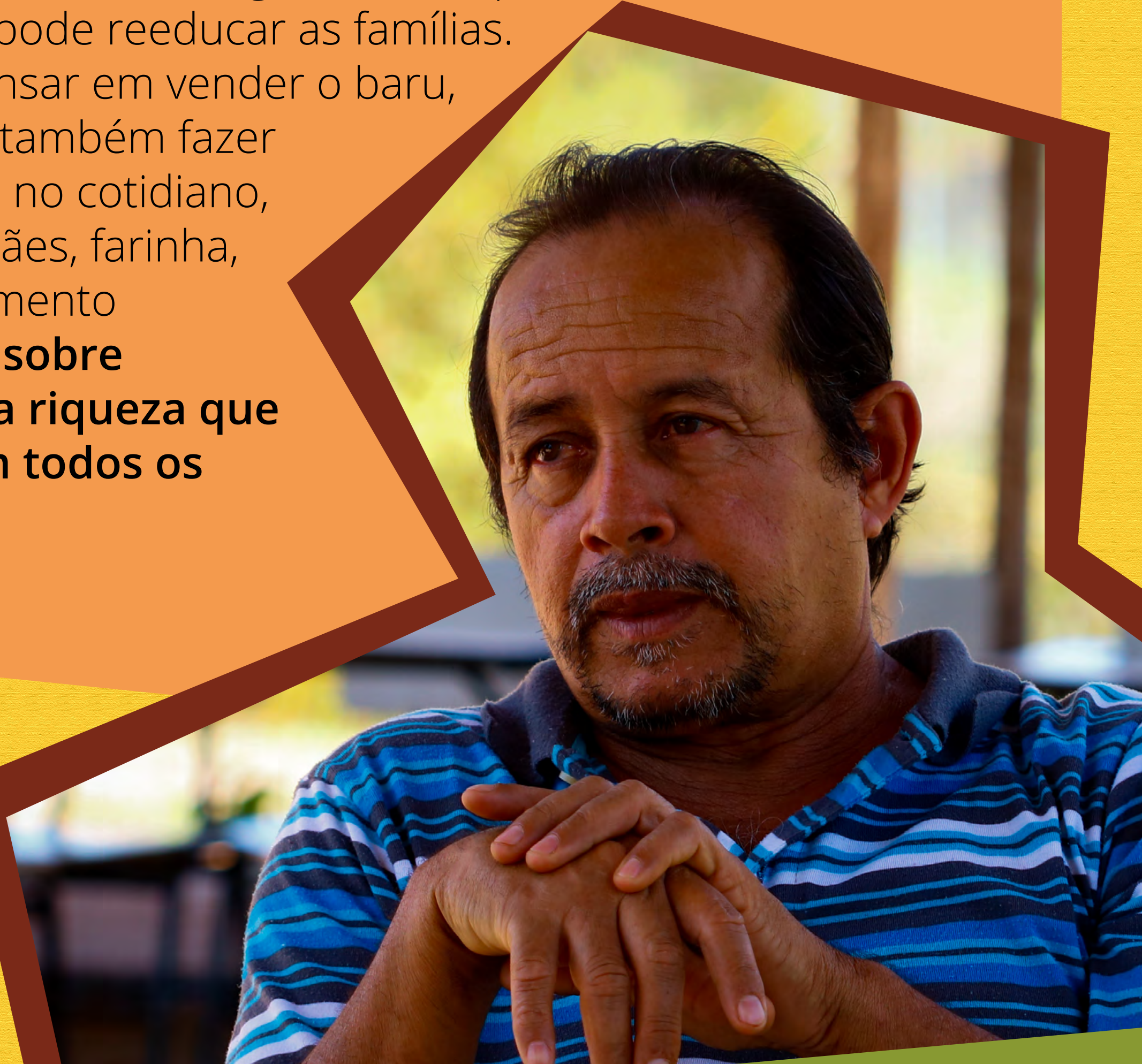
como suplemento

alimentar. **É sobre**

aproveitar a riqueza que

é o baru em todos os

sentidos.



Altair de Souza

agricultor e articulador no projeto

BOLETIM BARU | EDIÇÃO 9

Projeto Cadeia Socioprodutiva do Baru: agregando
renda às famílias agroextrativistas no MS

EXECUÇÃO



PARCERIA



APOIO

