

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA DA FORMAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO SABORES DO CERRADO DO ASSENTAMENTO LAGOA GRANDE, DISTRITO DE ITAHUM, DOURADOS, MATO GROSSO DO SUL**

Luciana Pogliési Fernandes<sup>1</sup>; Adonias Joaquim Martins<sup>1</sup>; Jucineis de Souza Araujo<sup>1</sup>; Carla Tais Nevoleti Correia Lima<sup>2</sup>; Shaline Séfara Lopes Fernandes<sup>3</sup>; Zefa Valdivina Pereira<sup>4</sup>.

**RESUMO:** Este trabalho tem como objetivo fazer um breve relato das experiências adquiridas na formação da Associação Sabores do Cerrado, no Assentamento Lagoa Grande, distrito de Itahum, Dourados-MS. Quando percebemos que a renda obtida apenas com o comércio do leite, que até então era a principal fonte de renda, não estava sendo suficiente para manter nossas famílias, decidimos então buscar novas formas de geração de renda. Assim, com o apoio da AGRAER, iniciamos a luta para nos especializarmos e montar nossa associação, que não foi conquistado inicialmente, a mesma só foi formalizada em 2012, após novas parcerias com a EMBRAPA e UFGD, e foi através dos projetos da UFGD que pudemos nos aprimorar, adquirindo conhecimentos necessários para a formação da Associação Sabores do Cerrado. Portanto, com a formação da Associação, conquistamos valores de preservação do cerrado, pois é dele que tiramos de forma sustentável nossa matéria prima para a produção de produtos comercializados pelo grupo, assegurando uma maior fonte de renda para as famílias que integram a associação.

**Palavras-chave:** Cerrado, economia solidária, geração de renda.

### **ABSTRACT: EXPERIENCE REPORT OF FORMATION OF ASSOCIATION OF FLAVORS SAVANNA IN THE LAGOA GRANDE SETTLEMENT, ITAHUM DISTRICT, DOURADOS CITY, MATO GROSSO DO SUL**

**ABSTRACT:** This paper aims to give a brief account of the experience acquired in the formation of the Savanna Flavours Association, in Lagoa Grande Settlement, Itahum District, Dourados-MS. When we realize that the income obtained from trade of milk, which was previously the main source of income was not enough to keep our families, so we decided to seek new ways of generating income. With the support of AGRAER we began the struggle in order to become us experts and ride our association, which was not initially achieved, it was only formalized in 2012, after new partnerships with EMBRAPA and UFGD. Through the UFGD projects that we were able to enhance, acquire knowledge necessary for the formation of Savanna Flavours Association. Therefore, with the formation of the Association, achieved values of preservation of the savanna, because it is a

---

<sup>1</sup> Produtores rurais do Assentamento Lagoa Grande;

<sup>2</sup> Discente de graduação em gestão ambiental UFGD, [carlanevoletti@hotmail.com](mailto:carlanevoletti@hotmail.com);

<sup>3</sup> Discente do Doutorado de Recursos Naturais, UEMS;

<sup>4</sup> Docente da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais, UFGD.

sustainable way that we took our raw material for the production of products marketed by the group, ensuring a greater source of income for the families that make up the association.

Keywords: savanna, solidarity economy, generating income.

## 1. CONTEXTO

O cerrado é um dos mais diversos e o segundo maior bioma brasileiro, sua extensão é de aproximadamente 21% do território nacional e conta com 33 % da diversidade biológica brasileira (AGUIAR et al., 2004).

Em virtude das políticas de aumento da produção de culturas para grandes mercados, o bioma cerrado está sendo progressivamente devastado, apesar da sua importância ecológica (MITTERMEYER et al., 1999).

Devido ao ritmo acelerado de degradação do bioma, segundo Machado et. al (2004) se o índice de degradação permanecer em 2,2 milhões de hectares de áreas nativas por ano, o bioma deve ser completamente destruído no ano de 2030.

Alternativas que visem incentivar o aproveitamento dos frutos do cerrado acontecem por meio do extrativismo sustentável, que se diferencia por não degradar os recursos naturais utilizados, assegurando os processos ecológicos (RIBEIRO, 2008).

Nesse sentido, este trabalho objetiva fazer um relato de experiência sobre a formação da Associação Sabores do Cerrado, que surgiu em busca de novas formas de renda e em prol da conservação e recuperação da biodiversidade do Cerrado.

## 2. DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

A experiência relatada acontece no Assentamento Lagoa Grande localizado no distrito de Ithaum, município de Dourados, entre as coordenadas S 21° 59' 41,8" e W 55° 19' 24,9" e a 429 m de altitude. Fundado em novembro de 1997, abrange um total de 4.111 ha, contendo 151 lotes. Cada lote tem área que varia de 75 ha a 18 ha, dependendo da qualidade do solo.

A nossa luta para a formação da associação iniciou-se quando percebemos que a renda obtida apenas do comércio do leite, que era a principal fonte de renda até então, não era suficiente para manter nossas famílias, assim em meados de 2003 as mulheres do assentamento começaram a se reunir para fazer cursos a fim de aprimorar seus conhecimentos, com intuito de aproveitar recursos naturais encontrados em suas propriedades.

Nesse mesmo ano, iniciamos em nossas casas a produção de doces provenientes do leite e dos frutos do cerrado, produzidos em seus próprios lotes, e comercializavam os mesmos em feiras e eventos, porém trabalhavam como grupo informal, sem associação formada, assim enfrentavam muitas dificuldades.

No ano de 2006 a AGRAER passou a apoiar o grupo promovendo cursos onde explicavam como funcionava uma associação, seus benefícios, foi quando resolvemos montar a associação pela primeira vez, porém na última hora por problemas jurídicos ela não foi formalizada.

Posteriormente, a AGRAER buscou parceria com a EMBRAPA, que começou a desenvolver pesquisas no assentamento, levando com ela pesquisadores da UFGD (Universidade Federal da Grande Dourados), que permanecem até hoje com suas pesquisas e projetos na região.

As maiores dificuldades encontradas foram a falta de conhecimento, falta de recursos financeiros, além da logística dos produtos devido à distância do assentamento à cidade de Dourados onde são comercializados os produtos. Até então éramos um grupo informal e nossos produtos não estavam legalizados. Por esse motivo a Agraer, que vinha nos auxiliando na parte de logística dos mesmos, não pode mais contribuir nesse sentido.

Mesmo com a associação não formalizada, os cursos de aproveitamento dos frutos do cerrado, boas práticas de higienização de alimentos, dentre outros, continuaram. Assim iniciou em 2008 o primeiro projeto da UFGD: Conservação e uso sustentável da biodiversidade do cerrado e geração de renda para a comunidade do

assentamento Lagoa Grande, distrito de Ithaum – Dourados, MS coordenado pela Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Zefa Valdivina Pereira.

Com o início do projeto, foi estimulada a produção e comercialização dos produtos, assim como a conscientização da preservação do cerrado, a importância da biodiversidade ali existente, pois o cerrado nos forneceria a matéria-prima que propiciaria uma nova fonte de renda, trabalhando de forma sustentável.

A luta para a formalização da associação recomeçou em 2011, quando começamos a construir nossa cozinha industrial, possibilitando a produção em maior escala.

A associação foi formalizada no ano de 2012 como Associação Sabores do Cerrado, conta com 20 integrantes, e ainda dá os seus primeiros passos. Atualmente, comercializamos doces, geleias, compotas, provenientes dos frutos do cerrado. A renda obtida através da associação é de aproximadamente um salário e meio, um valor considerável, se comparado ao que ganhávamos produzindo individualmente.

A maior lição que obtivemos ao longo desses anos foi a mudança na forma de pensar, pois quando chegamos no assentamento em 2002 a nossa ideia era de destruir o cerrado, desmatar para dar lugar a outras atividades. Atualmente nosso pensamento é totalmente diferente. Ao longo desses anos, passamos a entender a importância da preservação do cerrado, pois dele retiramos de forma sustentável a nossa fonte de renda. Além disso, percebemos a importância de trabalharmos em grupo, pois assim somos mais fortes.

Como vínhamos de um histórico de degradação da área do cerrado no assentamento, os frutos produzidos atualmente não são suficientes para a produção, assim ainda temos que buscá-los fora do assentamento.

Por essa razão, estamos trabalhando com a recuperação do cerrado, inserindo espécies nativas e, posteriormente, seus frutos serão matéria-prima para produção de doces, geleias, conservas, dentre outros.

Nesse sentido, nossa luta para a formação da associação foi muito além, pois construímos valores no sentido de preservação e conservação da biodiversidade do

bioma cerrado. Hoje, nossos produtos são bem aceitos e procurados nas feiras, pois temos maior variedade e quantidade de produtos, propiciando uma renda maior do que quando não existia a associação.

Nosso desafio ainda é conseguir um selo de qualidade dos produtos comercializados, e no futuro, montarmos uma cooperativa para podermos comercializar nossos produtos em mercados e em outros estabelecimentos.

### 3. REFERÊNCIAS

AGUIAR, L.M.S., MACHADO, B.M.; MARINHO-FILHO, J. A Diversidade Biológica do Cerrado. In: **Cerrado: ecologia e caracterização** (L.M.S. Aguiar & A.J.A Camargo, eds.). Embrapa Cerrados, Planaltina, p.17-40, 2004.

MACHADO, R.B.; NETO, M.B.R.; PEREIRA, P.G.P.; CALDAS, E.F.; GONÇALVES, D.A.; SANTOS, N.S.; TABOR, K.; STEININGER, M. 2004. Estimativas de perda da área do Cerrado brasileiro. **Relatório técnico não publicado**. Conservação Internacional, Brasília, DF.

MITTERMEIER, R. A., N. MYERS, P. ROBLES GIL & C. G. MITTERMEIER, EDS. (1999): Hotspots. Earth's biologically richest and most endangered terrestrial ecoregions. – Mexico City: CEMEX (Agrupacion Sierra Madre).

RIBEIRO, J. F. et al. Usos múltiplos da biodiversidade no bioma cerrado: estratégia sustentável para a sociedade, o agronegócio e os recursos naturais. In: FALEIRO, F. G.; FARIA NETO, A. L. (Ed.) Savanas: desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados; Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p. 337-360.